Bitki wieprzowe

zdecydowałem się na wieprzowe, bo to mięso, które jest łatwiejsze w obróbce i obarczone mniejszym ryzykiem tego, że wyjdzie twarde... A później przypomniałem sobie, że robię je w wolnowarze. W nim nawet najwredniejszy element wołowiny, baraniny lub wieprzowiny będzie rozpływał się w ustach. Nie inaczej jest w tym przypadku

Czas na High: 3,5H

Czas na Low: 5H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 kg schabu bez kości
- sól, pieprz
- mąka do opruszenia
- 3 łyżki oleju
- 1 duża cebula posiekana w piórka
- 30 g suszonych grzybów lub 300 g pieczarek
- pół szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 4 liście laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego
- łyżeczka pieprzu ziołowego
- czubata łyżka otartego majeranku
- bulion
- sól, pieprz
-

Wykonanie:

Schab oczyść z błon. Wykrój z niego 8 kotlecików i rozbij, aby miały nieco mniej niż 5 mm. Dopraw solą i pieprzem, oprósz w mące i smaż na złoty kolor na rozgrzanym oleju na patelni lub w misie Dura Ceramic. Zdejmij z patelni i odstaw.
Na ten sam tłuszcz wrzuć cebulę z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Mieszając doprowadź do mocnego, złotego koloru. Wlej wino i poczekaj, aż się zagotuje.
W misie wolnowaru ułóż bitki. Zalej je zawartością patelni, dodaj grzyby, pieprz ziołowy, majeranek i dolej bulionu, żeby całość była ledwo przykryta płynem. Pod koniec dopraw solą i pieprzem.