

Gulasz z szynki z jabłkiem porem i estragonem

Dość niepozorne danie, jednak tak zróżnicowane smaki idealnie się komponują. Świetnie smakuje z kaszami.

 Czas na High: 2,5 h

 Czas na Low: 3,5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 800 g szynki wieprzowej pokrojonej w kostkę 1,5 cm
- Sól, pieprz, łyżeczka suszonego tymianku
- 2 małe pory pokrojone w plastry o długości 1 cm
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku posiekane w płatki
- 3 jabłka pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone w ósemki
- Sól, pieprz
- 2 łyżki suszonego estragonu
- 200 ml białego półwytrawnego wina



Wykonanie:

1. Mięso zamarynuj w mieszance soli, pieprzu i tymianku.
2. Wszystkie składniki umieść w misie wolnowaru i dobrze wymieszaj. Na wierzch wyłóż mięso.
3. Wymieszaj wszystko dokładnie i ustaw na poziom LOW lub HIGH