

Jagnięcina w stylu azjatyckim

Przepis na jagnięcinę w egzotycznym wydaniu. Danie najlepiej smakuje podane z makaronem ryżowym oraz z warzywami gotowanymi na parze.

 Czas na High: 6

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 7-8

 Czas przygotowania: 25

Składniki

- Składniki
 - 1,5 kg udźca lub łopatki jagnięcej
 - 1 łyżka oleju roślinnego
 -
- Składniki na sos
 -
 - Kawałek świeżego imbiru wielkości kciuka, obrany i drobno posiekany
 - 2 duże ząbki czosnku, drobno posiekane
 - 1 czerwona papryczka chilli, drobno posiekana użyć ilość odpowiednią według własnych preferencji
 - 3 gwiazdki anyżu
 - 2 łydgi trawy cytrynowej, zgniecione
 - 200 ml słodkiego sosu chilli
 - 100 ml octu ryżowego
 - 150 ml ciemnego sosu sojowego
 - 1 łyżka oleju sezamowego
 -
 - Do podania - danie można podawać z poszatowaną cebulą szalotką, dodać prażone ziarna sezamu, makaron ryżowy lub ryż, mieszankę warzyw azjatyckich gotowana na parze.



Wykonanie:

1. W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki na sos i odstaw na bok.
2. Podgrzej dużą patelnię, dodaj olej roślinny. Przysmaż jagnięcinę ze wszystkich stron, aż będzie złocista. Ostrożnie wyjmij mięso i przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot.
3. Na jagnięcinę wylej przygotowaną wcześniej mieszankę sosu. Przykryj naczynie pokrywką i gotuj przez 6 godzin na poziomie grzania HIGH lub przez 7-8 godzin na poziomie grzania LOW.
4. Po ugotowaniu wyjmij mięso z naczynia Crock-Pot i odstaw. Jeśli chcesz aby było chrupiące, mięso można wstawić na 10 min do nagrzanego piekarnika.
5. Z powstałego w naczyniu sosu wyjmij gwiazdki anyżowe i trawę cytrynową z sosu. Dopraw wedle uznania i jeśli jest taka potrzeba zagęść sos odrobiną mąki wymieszanej z wodą.

Jagnięcinę najlepiej podawać na podgrzanych wcześniej talerzach. Sos podaj w oddzielnym naczyniu. Do dania dodaj jeden z zasugerowanych wyżej dodatków.