Kanapka Filadelfijska

Kanapka filadelfijska to specjał przygotowywany z cienkich plastrów wołowiny i stopionego sera w podłużnej bułce.

Czas na High: 3-4 H

Czas na Low: 7-8 H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,2 kg pieczeni wołowej
- 2 cienko pokrojone zielone papryki
- 2 cienko pokrojone cebule
- 4 ząbki czosnku posiekane
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka oregano,
- 1 łyżeczka sosu Sriracha,
- 200 g sera szwajcarskiego,
- 6 do 8 podłużnych bułek,
- PIKLE do podania - opcjonalnie
-

Wykonanie:

Mięso pokrój w cienkie paski i włóż do misy wolnowaru . Dodać zieloną paprykę, cebulę, czosnek, sól, pieprz, oregano i sos Sriracha. Wszystko dobrze wymieszaj.
Załóż pokrywkę i gotuj na LOW przez 7-8 godzin lub na HIGH przez 3-4 godziny. Wylej nadmiar płynu, posyp mięso serem i dobrze wymieszaj, aby ser się rozpuścił. Napełnij bułkę i dodaj sos Sriracha, jeśli chcesz i podawaj z pokrojonymi w plasterki piklami.