Karkówka w kawie

Oryginalny przepis na wołowinę w kawie.

Czas na High: 0-

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej granulowanej
- 11/2 łyżeczki chili w proszku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 kg łopatki wołowej karkówki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 2 szklanki pokrojonych grzybów
- 1 szklanka posiekanej cebuli
- 1/2 szklanki bulionu wołowego
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
-

Wykonanie:

Połącz kawę ziarnistą, chili w proszku, sól i pieprz w małej misce wymieszaj do połączenia. Rozetrzyj równomiernie na wołowinie. Naciśnij BROWN/SAUTÉ na Crockpot Express i podgrzej olej na HIGH. Dodaj wołowinę smaż 3 minuty na stronę lub do zarumienienia. Przełóż na deskę do krojenia. Dodaj grzyby i cebulę do garnka smaż 5 minut lub aż warzywa zmiękną. Dodaj bulion, sos Worcestershire i czosnek w proszku wymieszaj, aby odkleić zrumienione kawałki. Umieść wołowinę na warzywach. Zabezpiecz pokrywę. Naciśnij MEAT/STEW, ustaw ciśnienie na HIGH i czas na 60 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Naciśnij START/STOP.
Po zakończeniu gotowania naturalnie uwolnij ciśnienie na 10 minut. Zwolnij pozostałe ciśnienie. Wyjmij wołowinę na deskę do krojenia pozostaw na 10 minut przed pokrojeniem. Naciśnij BROWN/SAUTÉ gotuj sos i warzywa 5 minut, aby lekko zgęstniał. Pokrój wołowinę w plastry podawaj z sosem i warzywami.