Kotlety schabowe z wolnowaru

Nie lubisz gumowych i suchych kotletów schabowych Ten przepis jest dla Ciebie.

Czas na High: -
Ilość porcji: 3-5
Czas na Low: 3H
Czas przygotowania: 10

Składniki



• 1kg kotletów wieprzowych bez kości lub z kością około 4 kotletów sztuki, nie używaj cienko pokrojonych kotletów bez kości
• 2 łyżeczki czosnku w proszku
• Posiekana niewielka cebula
• 1 łyżeczka soli
• 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
•
• 1 domowy sos BBQ według przepisu lub 2 szklanki innego dobrej jakości sosu kupionego w sklepie
• 1 mała cebula pokrojona w cienkie plasterki
• 2 łyżki mąki kukurydzianej wymieszane z 2 łyżkami wody, aby uzyskać papkę
• Posiekana zielona cebula opcjonalnie do podania
•

Wykonanie:

W małej miseczce wymieszać sproszkowany czosnek, cebulę, sól i pieprz. Posyp mieszanką kotlety z obu stron. Lekko wysmaruj wolnowar 5-litrowy lub większy sprayem zapobiegającym przywieraniu. Rozłóż cienką warstwę sosu BBQ na dnie, a następnie posyp cebulą. Dodaj kotlety schabowe, nakładając na siebie w razie potrzeby. Łyżką rozprowadź pozostały sos na kotletach i pomiędzy tak, aby każdy miał na wierzchu odpowiednią ilość sosu. Przykryj i gotuj na LOW ten przepis nie działa dobrze na HIGH przez 1,5 – 2,5 godziny dla kotletów bez kości. Jeśli używasz kotletów z kością, twój czas gotowania może wynosić do 5 lub 6 godzin na LOW. Kotlety wieprzowe mogą łatwo wysychać, więc sprawdź je wcześniej, zwłaszcza jeśli po raz pierwszy robisz kotlety wieprzowe w wolnowarze. Przełóż wieprzowinę na talerz i przykryj folią, aby się schłodziła, a sos zagęścił.
Aby zagęścić sos w wolnowarze wymieszaj odrobinę mąki z sosem. Ubij trzepaczką do połączenia, przykryj wolnowar i ustaw na HIGH. Gotuj, mieszając od czasu do czasu, aż sos zgęstnieje, około 45 minut do 1 godziny, w zależności od wolnowaru.
Aby szybciej zagęścić sos Przełóż sos do średniej wielkości rondla. Dodaj mąki do sosu i gotuj na płycie kuchennej na średnim ogniu, często mieszając, aż sos zgęstnieje, 5 do 10 minut.
Kotlety podawać na gorąco, polane zagęszczonym sosem i odrobiną zielonej cebuli