Paprykowy gulasz wieprzowy

Typowa jesienna potrawa

Czas na High: 5-6
Czas na Low: 6-7
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

Składniki



- 1,5-2 kg mięsa wieprzowego bez kości
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz
- oliwa z oliwek
- 1 duża czerwona cebula, drobno posiekana
- 2 świeże czerwone chilli, drobno pokrojone w plastry
- 2 łyżki stołowe pasty chipotle
- 2 łyżeczki nasion kminku
- 1 mały pęczek świeżego majeranku lub oregano - same liście
- 1 grillowana czerwona papryka, bez skóry, pokrojona w kostkę
- 1 grillowana zielona papryka, bez skóry i pokrojona w kostkę
- 280 g konserwowej papryki czerwonej, bez skórki, posiekanej
- 400 g posiekanych pomidorów
- 200 ml bulionu warzywnego
- 3 łyżki octu czerwonego
-
- Śmietanowy sos
- 140 ml śmietany
- 1 cytryna, otarta skórka
- 1 mały bukiet świeżych ziół
- natka pietruszki, posiekana
-
-

Wykonanie:

Natnij całą wieprzowinę w kształt krzyża, a następnie obficie posyp solą i pieprzem. Nalej trochę oleju do odpowiedniej wielkości patelni i zrumień wieprzowinę ze wszystkich stron, następnie umieścić w misce Crock-Pot.
Dodaj cebulę, chili, paprykę, kminek, majeranek lub oregano na patelnię i delikatnie gotuj przez około 10 minut.
Dodaj plasterki papryki, konserwową paprykę, pomidory, ocet i bulion, dobrze wymieszaj, a następnie wlej mieszaninę do misy wolnowaru z wieprzowiną.
Gotuj na poziomie LOW przez 6-7 godzin lub na poziomie HIGH przez 5-6 godzin.
Będziesz wiedział, kiedy mięso jest gotowe, ponieważ będzie delikatne i łatwo się rozdzieli na włókna.
Wymieszaj śmietankę, skórkę cytrynową i większość natki pietruszki w małej misce. Gdy mięso jest gotowe, rozerwij je na małe kawałki i serwuj gulasz w dużym naczyniu lub misce. Posyp resztą posiekanej natki pietruszki. Doskonale smakuje z ryżem.