

## Potrąwka myśliwska

Bardzo sycąca i charakterna propozycja. Dwa rodzaje mięs oraz cząber i wędzona papryka nadają jej mocnego aromatu.

 Czas na High: 2 h

 Czas na Low: 4 h

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- 300 g kielbasy myśliwskiej
- 1 polędwiczka wieprzowa 400 g
- 1 duża cebula pokrojona w piórka
- 2 marchewki pokrojone w pół plastry
- 3 ząbki czosnku pokrojone w płátky
- 6 średnich ziemniaków pokrojonych w ćwiartki
- 2 łodygi selera naciowego pokrojone drobno
- 2 papryki pokrojone w romby
- Szklanka bulionu
- 2 łyżki posiekanego świeżego cząbrku można zastąpić suszonym lub majerankiem
- łyżka pieprzu ziołowego lub kminku
- łyżka wędzonej słodkiej papryki
- 10 ziaren gorczycy
- Czubata łyżka musztardy
- Sól, pieprz
- 12 pieczarek pokrojonych w ćwiartki
- 



### Wykonanie:

Kielbasę pokrój w pół plastry, polędwiczkę oczyść i pokrój w kostkę 1,5 cm. Tę ostatnią dopraw solą i pieprzem. Mięso umieść z pozostałymi warzywami w misie wolnowaru i ustaw wybrany tryb. Dopraw pieprzem ziołowym, cząbrem, wędzoną papryką, pieprzem i solą. Po godzinie dodaj musztardę i pieczarki.