





Szarpana wieprzowina

Szarpana wieprzowina z Multicookera.

 Czas na High: 1,15 H

 Czas na Low: 1,15 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 75

Składniki

- 1,5-2 kg łopatki wieprzowej, lekko przyciętej i przekrojonej na pół
- aby równomiernie się ugotowało
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 2 x 340 g ulubionego sosu BBQ
- 240 ml wody
-



Wykonanie:

Zdejmij pokrywkę z Crockpot Express i wybierz funkcję Brown / Sauté. Pozostaw do podgrzania.

Czas smażenia / zarumienienia 5 minut

Czas gotowania pod ciśnieniem 75 minut

Dodaj oliwę i kawałki wieprzowiny i zrumień ze wszystkich stron może być konieczne zrobienie tego w 2 partiach. Wlej sos BBQ, dodaj wodę i dobrze wymieszaj. Wybierz funkcję mięsa / gulaszu i ustaw czas na 1 godzinę i 15 minut. Po zakończeniu gotowania pozostaw urządzenie na naturalny czas obniżania ciśnienia wynoszący 5 minut.

Ostrożnie zwolnij ciśnienie pozostawione w środku przed otwarciem. Wyjmij wieprzowinę i odetnij wszelkie tłuste kawałki. Jeśli wolisz bardziej chrupiącą wieprzowinę, połóż na blasze do pieczenia i włóż do gorącego piekarnika na 10 minut.

Wieprzowinę rozdzielić 2 widelcami, sos do gotowania zagęścić odrobiną mąki kukurydzianej zmieszanej z wodą w razie potrzeby i trochę połać szarpaną wieprzowiną, podawać z makaronem lub ziemniakami lub podawać na chrupiącej bułce z sałatką coleslaw i jalapenos.