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 polać szarpaną wieprzowiną, podawać z makaronem lub ziemniakami lub podawać na chrupiącej bułce z sałatką colesław i jalapenos.