Szarpana wieprzowina

Pyszna, rozpływająca się w ustach wieprzowina

Czas na High: 4 H
Czas na Low: 7-8 H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10

Składniki



- 3 łyżki papryki
- 2 łyżki soli do smaku
- 2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/2 szklanki miodu
- 1/4 szklanki octu z czerwonego wina
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula obrana na pół
- 2 kg łopatki wieprzowej z kością
- 1/2 szklanki sosu barbecue
-

Wykonanie:

Wymieszaj wszystkie przyprawy, a następnie dodaj miód, ocet i olej, aby uzyskać sos miodowy.
Cebulę włożyć do wolnowaru, a następnie położyć wieprzowinę. Polać wieprzowinę sosem miodowym, pozwalając mu spłynąć po bokach.
Włącz wolnowar na LOW i gotuj przez 7-8 godzin lub do momentu, gdy mięso będzie wystarczająco miękkie, aby rozdrobnić je widelcem.
Po ugotowaniu wieprzowiny wlej płyn z wolnowaru do rondla i pozostaw do ostygnięcia, usuwając tłuszcz z powierzchni.
Za pomocą dwóch szerokich widelców rozdrobnij mięso na małe kawałki i przełóż do miski.
Płyn w rondelku połącz z sosem barbecue i delikatnie gotuj, aż sos lekko zgęstnieje. Sos wymieszaj z wieprzowiną. Smacznego.