

Sztufada

Danie kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Duszona pieczeń nadziewana słoniną. Pieczeń podawaj na ciepło z sosem od duszenia jako danie obiadowe lub na zimno jako przystawka. Duża porcja

 Czas na High: 4

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - 500 g ligawy wołowej
- - 150 g wędzonej słoniny
- - 2 marchewki
- - 2 korzenie pietruszki
- - 1 por, biała część
- - 2 cebule
- - 3 l wywaru warzywnego
- - 50 g tartego chrzanu
- - 100 ml śmietany 36%



Wykonanie:

1. Słoninę pokrój w cienkie i jak najdłuższe paski. Następnie je zamróz.
2. Warzywa umyj i pokrój w dużą kostkę.
3. Ligawę delikatnie natnij i nadziej zamrożoną słoniną.
4. Tak przygotowane mięso przesmaż chwilę na mocnym ogniu.
5. Umieść mięso w naczyniu wolnowara Crock-Pot, zalej bulionem warzywnym, włóż do środka pokrojone warzywa.
6. Przykryj pokrywką, ustaw poziom HIGH i gotuj przez 4 godziny.
7. Po upływie czasu wyjmij mięso z naczynia.
8. Z pozostałego wywaru zrób sos - wywar gotuj, aż zredukujesz jego objętość o 50%. Dopraw solą. Na końcu dodaj chrzan i śmietanę.
9. Pieczeń podawaj z przyrządzonym sosem.