

Poławdwiczki wieprzowe z pieczonymi warzywami

Smaki potrawy doskonale grają ze sobą, ale się nie mieszają.

Pycha

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 1 łyżki startego parmezanu
- 4 łyżki świeżego rozmarynu, poszatkowane
- 1 łyżeczka mielonego czosnku
- 3 umyte ziemniaki ze skórą
- 1 szklanka marchewek baby
- 1 cebula, posiekana
- Sól i pieprz do smaku
- 1 poławdwica wieprzowa około 0,7 kg
- 2 łyżki pietruszki
- 2 łyżeczki cebuli w proszku
- 2 łyżeczki czosnku w proszku
- 2 łyżeczki soli
- ¼ szklanki bulionu z wołowiny
- 2 łyżki oleju roślinnego
-



Wykonanie:

Włóż cebulę, marchew i ziemniaki do średniej wielkości miski.

Dodaj oliwę z oliwek, parmezan, połowę rozmarynu i czosnku. Dodaj sól i pieprz do smaku. Wymieszaj dobrze wszystkie warzywa.

Umieść warzywa w wolnowarze Crock-Pot®.

Połącz pietruszkę, cebulę w proszku, czosnek w proszku, pozostały rozmaryn i sól w małej misce. Natrzyj poławdwiczki wieprzowe przyprawami.

Podgrzej olej roślinny na patelni na dużym ogniu. Dodaj poławdwiczki wieprzowe i obsmaż je przez 1 do 2 minut z każdej strony.

Podgrzej misę Crock-Pota i umieścić w niej smażone poławdwiczki na warzywach.

Na gorącą patelnię, na której były smażone poławdwiczki wlej bulion wołowy i zamieszaj razem z resztkami ze smażenia. Bulion z patelni wlej do wolnowaru Crock-Pot® i przykryj pokrywą.

Gotuj na poziomie HIGH 3 godziny i 30 minut lub na poziomie LOW przez 5 godzin, do momentu kiedy poławdwiczki wieprzowe i warzywa będą miękkie

Po upływie tego czasu, wyjmij poławdwiczki na półmisek i odstaw na 10 minut żeby odpoczęły. Następnie pokrój na plastry i podaj z warzywami z wolnowaru z Crock-Pot®. Smacznego