

Wieprzowina BBQ

Delikatna polędwica wieprzowa pozbawiona tłuszczu z sosem barbecue.

 Czas na High: 4-5 godz.

 Czas na Low: 8-9 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 kg polędwicy wieprzowej pozbawionej tłuszczu
- 600 ml sosu barbecue
- 1-1½ posiekanej cebuli
- Sól i pieprz
- 3-4 bułki do burgerów



Wykonanie:

Ułóż wieprzowinę w kamionkowym naczyniu. Na wierzch połóż cebulę i dodaj sos barbecue. Posól i popieprz do smaku.

Nałóż pokrywkę i gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziomie LOW przez 7-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.

Wyciągnij wieprzowinę z naczynia i podziel widelcem.

Włóż ponownie mięso do naczynia tak, by zatopilo się w sosie.

Serwuj wieprzowinę w bułce.