





Gulasz wieprzowy

delikatne mięsko

 Czas na High: -

 Czas na Low: 6

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - mięso wieprzowe 1kg,
- - cebula 2szt pióra,
- - pieczarki 10szt pokrojone w ćwiartki,
- - bulion warzywny 0,3l,
- - liść laurowy 5szt,
- - ziele angielskie 10szt,
- - natka pietruszki 1/2 pęczka,
- - piwo Porter 0,2l.,
- - olej 100ml,
- - pieczywo 2 kromki,
- - sól szczypta,
- - pieprz szczypta.
-



Wykonanie:

Pokrojone w kostkę mięso przesmaż razem z cebulą na oleju. Przełóż do Crock-Pota, dodaj pieczarki, ziele angielskie, liść laurowy, pieczywo - całość zalej bulionem i piwem.

Ustaw program Low na 6h. Przed podaniem posyp posiekaną natką pietruszki. Dopraw solą i pieprzem. Najlepiej smakuje z kaszą lub ryżem.