Jagnięcina w stylu azjatyckim

Przepis na jagnięcinę w egzotycznym wydaniu. Danie najlepiej smakuje podane z makaronem ryżowym oraz z warzywami gotowanymi na parze.

Czas na High: 6

Czas na Low: 7-8

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 25

Składniki

• Składniki
• • 1,5 kg udźca lub łopatki jagnięcej
• • 1 łyżka oleju roślinnego
•
• Składniki na sos
•
• • Kawałek świeżego imbiru wielkości kciuka, obrany i drobno posiekany
• • 2 duże ząbki czosnku, drobno posiekane
• • 1 czerwona papryczka chilli, drobno posiekana użyć ilość odpowiednią według własnych preferencji
• • 3 gwiazdki anyżu
• • 2 łodygi trawy cytrynowej, zgniecione
• • 200 ml słodkiego sosu chilli
• • 100 ml octu ryżowego
• • 150 ml ciemnego sosu sojowego
• • 1 łyżka oleju sezamowego
•
• Do podania - danie można podawać z poszatkowaną cebulą szalotką, dodać prażone ziarna sezamu, makaron ryżowy lub ryż, mieszankę warzyw azjatyckich gotowana na parze.

Wykonanie:

1. W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki na sos i odstaw na bok.
2. Podgrzej dużą patelnię, dodaj olej roślinny. Przysmaż jagnięcinę ze wszystkich stron, aż będzie złocista. Ostrożnie wyjmij mięso i przełóż do naczynia wolnowaru Crock-Pot.
3. Na jagnięcinę wylej przygotowaną wcześniej mieszankę sosu. Przykryj naczynie pokrywką i gotuj przez 6 godzin na poziomie grzania HIGH lub przez 7-8 godzin na poziomie grzania LOW.
4. Po ugotowaniu wyjmij mięso z naczynia Crock-Pot i odstaw. Jeśli chcesz aby było chrupiące, mięso można wstawić na 10 min do nagrzanego piekarnika.
5. Z powstałego w naczyniu sosu wyjmij gwiazdki anyżowe i trawę cytrynową z sosu. Dopraw wedle uznania i jeśli jest taka potrzeba zagęść sos odrobiną mąki wymieszanej z wodą.

Jagnięcinę najlepiej podawać na podgrzanych wcześniej talerzach. Sos podaj w oddzielnym naczyniu. Do dania dodaj jeden z zasugerowanych wyżej dodatków.