





Kanapka z szarpaną wieprzowiną

Kanapka z szarpaną wieprzowiną

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- ½ kg karkówki
- 2 łyżki sosu Worcester
- płaska łyżka słodkiej mielonej papryki
- łyżeczka mielonego kuminu
- czubata łyżka suszonego tymianku
- płaska łyżeczka soli
- łyżka musztardy sarepskiej
-



Wykonanie:

Mięso natrzyj mieszanką z przypraw, sosu i musztardy i najlepiej schowaj na noc do lodówki. Wolnowar rozgrzej i duś 3 godziny w trybie High lub 5 godzin w trybie Low.

Mięso porwij za pomocą dwóch widelców, dopraw sosem BBQ. Serwuj w kanapce z ulubionymi dodatkami.