





Kanapki Guinness French Dip

Idealny przepis na Sylwestra

 Czas na High: 5 H

 Czas na Low: 10 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2,5 kg karkówki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- ½ łyżeczki czosnku w proszku
- 1 liść laurowy
- 350 ml Guinness
- 3 szklanki bulionu wołowego
-



Wykonanie:

Umieścić karkówkę w misie wolnowaru. Posyp połową przypraw i wetrzyj je w mięso.

Odwróć i natrzyj pozostałymi przyprawami. Wlej bulion i Guinnessa oraz dodaj liść laurowy. Przykryj i gotuj na LOW przez 10 godzin lub na HIGH przez 5 godzin.

Kiedy mięso jest w pełni ugotowane, wyjmij pieczeń z wolnowaru. Wlej sos, który wytworzył się podczas gotowania do miski. Rozdrobnij pieczeń za pomocą dwóch widelców, włóż z powrotem do wolnowaru i ustaw w pozycji ciepłe. Aby podać, nałóż na bułki mięso i ulubiony ser opcjonalnie. Podawać z sosem z gotowania na boku do maczania.