Pieczeń wieprzowa z imbirem i sherry

Pieczeń wieprzowa w aromatycznym, intensywnym w smaku sosie podana z warzywami.

Czas na High: 4-5 godz.

Czas na Low: 6-8 godz.

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek extra-virgin
- 1 ząbek czosnku, posiekany
- 1 porcja wieprzowiny do pieczenia ok 1135 g np. schab, karkówka, szynka
- 12 młodych małych marchewek
- 23 młodych małych ziemniaków
- 6 małych cebulek
- 1 filiżanka sherry
- 3 łyżki stołowe słodko-pikantnego sosu hoisin
- 2 łyżki stołowe startego świeżego imbiru
- 0,25 łyżki stołowej czarnego pieprzu
- 2 łyżki świeżo posiekanego szczypiorku

Wykonanie:

Na patelni podgrzej oliwę, dodaj czosnek i smaż przez 30 sekund, ciągle mieszając. Usuń czosnek łyżką cedzakową.
Dodaj wieprzowinę i podsmaż mięso na wysokim ogniu, aż do zbrązowienia, około 3-4 minut z każdej ze stron. Wyjmij mięso i odstaw.
W naczyniu kamionkowym Crock-Pot umieść marchewki, ziemniaczki i cebulki. Na wierzch warzyw połóż mięso.
W małej miseczce wymieszaj sherry, sos hoisin, sos sojowy, imbir i pieprz w małej miseczce. Wylej na pieczeń. Przykryj pokrywką. Gotuj na ustawieniu LOW przez 6-8 godzin lub na ustawieniu HIGH przez 4-5 godzin. Od czasu do czasu podlej sosem z sherry.