




Pieczeń wieprzowa z sosem morelowym

Pyszny pomysł na Wielkanocny obiad

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 6-7H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1,5 kg schabu wieprzowego bez kości, z usuniętym tłuszczem
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- 300 g słoik dżemu morelowego
- 1/3 cebuli, obrana i drobno posiekana
- 2 łyżki stołowe musztardy Dijon
- 1 łyżka stołowa brandy
- 1 łyżeczka drobno poszatkowanej skórki cytrynowej
- 1 łyżeczka świeżego rozmarynu, posiekana
- 1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 3 łyżki świeżej zimnej wody
- 4 łyżeczki skrobi kukurydzianej
-



Wykonanie:

Wieprzowinę posypać solą i czarnym pieprzem. Włożyć do wolnowaru na 4- 5 l.

W małej misce połączyć wszystkie pozostałe składniki, z wyjątkiem wody i skrobi kukurydzianej. Dobrze wymieszać i polej mięso.

Przykryj wolnowar i gotuj na Low przez 6-7 godzin. Ugotowane mięso wyjmij z wolnowaru i przykryj luźno folią aluminiową. Odstaw na 15 minut.

W średnim rondelku połącz wodę i skrobię kukurydzianą. Wymieszać i wlej do masy do sosu.

Gotuj na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż zgęstnieje i zacznie bulgotać. Gotuj i mieszaj przez kolejne 2 minuty. Pokrój mięso w plastry i polej sosem.