




## Ramen z miodową wieprzowiną

Ten pyszny i łatwy w przygotowaniu przepis na ramen z duszoną wieprzowiną z pewnością przypadnie Ci do gustu.

 Czas na High: 6H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 35

### Składniki

- 1,5 kg łopatki wieprzowej
- 1/4 szklanki miodu
- 1/4 szklanki sake
- 4 gwiazdki anyżu
- 4 szklanki bulionu z kurczaka
- 2 opakowania makaronu ryżowego
- 1 łyżka sosu Sriracha
- 2 łyżki sosu chili czosnkowego
- 1 łyżka świeżego imbiru
- 1 łyżka chińskiej przyprawy pięciu smaków
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżka soli
- 1 limonka, wyciśnięta - sok
- 2 szklanki grzybów shiitake
- 2 szklanki pora
- 1 1/2 szklanki groszku
- 8 jajek na twardo
- 4 gałązki estragonu
- 4 rzodkiewki, pokrojone w plasterki
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- 2 papryczki jalapeno pokrojone w plasterki
- 2 łodygi szalotki, pokrojone
- 1 czerwona cebula, pokrojona w plasterki
- 1 mango, pokrojone na kawałki
- 



### Wykonanie:

Łopatkę wieprzową posmaruj miodem i posyp po wierzchu chińską przyprawą pięć smaków. Odłóż na bok. Dodaj bulion z kurczaka, sake, sos chili czosnkowy, sos Sriracha, posiekane ząbki czosnku, imbir, gwiazdki anyżu, sok z limonki i brązowy cukier do wolnowaru Crockpot. Dodaj łopatkę wieprzową.

Gotuj na poziomie HIGH przez 6 godzin. Wyjmij łopatkę wieprzową z miski i wyrzuć gwiazdki anyżu.

W osobnej misce rozdrobnij wieprzowinę widelcem i nożem. Włóż rozdrobnioną wieprzowinę z powrotem do wolnowaru.

Do wolnowaru dodaj grzyby, por, groszek i sól.

Gotuj na poziomie HIGH przez 35 minut. Dodaj surowy makaron ryżowy do wolnowaru. Gotuj na poziomie HIGH przez kolejne 5 minut.

Podawaj w misce do zupy z jajkami na twardo, cebulą, papryczkami jalapeno, cebulą, rzodkiewką, mango i gałązkami estragonu. Smacznego