




Wieprzowe Tacos z Majonezem Limonkowym

Wieprzowe Tacos z Majonezem Limonkowym to połączenie soczystego, aromatycznie przyprawionego mięsa wieprzowego i świeżych dodatków, zamkniętych w delikatnych, miękkich tortillach.

 Czas na High: 4-5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 8-10H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - 680 g wieprzowiny
- - 1 łyżka stołowa jamajskiej przyprawy jerk
- - ¼ łyżeczki suszonego tymianku
- - 1 szklanka wody około 240 ml
- - 1 łyżka soku z limonki około 15 ml
- - 6 tortilli z mąki o średnicy 20 cm
- - 6 liści sałaty opcjonalnie
- - 1 średnia czerwona lub zielona słodka papryka, posiekana
- - 1 średnie mango, obrane, wypestkowane i pokrojone lub 1 szklanka pokrojonego ananasa
- Majonez limonkowy
- - ½ szklanki majonezu około 120 g
- - ¼ szklanki drobno posiekanej czerwonej cebuli około 60 g
- - ¼ łyżeczki drobno posiekanej skórki z limonki
- - 1 łyżka stołowa soku z limonki około 15 g
- - 1 ząbek czosnku, rozdrobniony



Wykonanie:

Usuń tłuszcz z wieprzowiny. Równomiernie posyp wieprzowinę przyprawą jerk, wetrzyj ją w mięso palcami. Umieść mięso w wolnowarze i posyp tymiankiem. Zalej wodą. Przykryj wolnowar i gotuj na LOW przez 8 do 10 godzin lub na HIGH przez 4 do 5 godzin.

Wyjmij mięso z wolnowaru i odlej płyn z gotowania. Gdy mięso będzie wystarczająco chłodne, rozdrobnij je, przeciągając przez nie dwoma widelcami w przeciwnych kierunkach. Usuń resztki tłuszczu. Wymieszaj sok z limonki z rozdrobnionym mięsem.

W małej misce połącz majonez, drobno posiekaną czerwoną cebulę, skórkę z limonki, sok z limonki i rozdrobniony czosnek. Dokładnie wymieszaj.

Jeśli lubisz, wyłóż tortille liśćmi sałaty. Nałóż 1/2 szklanki mieszanki mięsnej na środek każdej tortilli. Posyp około 1 łyżką słodkiej papryki i 2-3 łyżkami mango lub ananasa. Polej około 2 łyżkami majonezu limonkowego. Zwiń tortille i podawaj.

Smacznego