



www.pwkier.pl

Kanapka z szarpaną wieprzowiną



Ostatnimi czasy szarpana wieprzowina wzbudza spore zainteresowanie w kulinarnym świecie. W tej formie może stać się składnikiem świetnej przekąski - na kolację czy na lunch do pracy. Jej przygotowanie nie wymaga od nas zbyt dużego zaangażowania. To kolejny plus. Spróbujecie?

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg karkówki
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- ostra papryka

PRZYGOTOWANIE:

Mięso trzeba mocno obsypać przyprawami i wmasować w karkówkę. Jeśli macie wolnowar wystarczy włożyć ją do środka i ustawić na tryb HIGH na ok. 4h. Jeśli nie macie tego cuda, posmarujcie mięso olejem, wrzucie do naczynia żaroodpornego, przykryjcie pokrywką (lub folią aluminiową) i pieczcie w piekarniku ok. 3,5h w 180 stopniach. Mięso jest gotowe kiedy rozpada się na włókna. Doskonale smakuje w bułce z sosem sriracha, chipotle lub BBQ oraz warzywami.