4 porce

6 hod. low

Vepřová kýta na česneku

- 700 g vepřové kýty v celku
- 2 cibule
- 10–15 stroužků česneku
- 1 lžička kmínu
- 250 ml vody
- olej nebo sádlo dle potřeby
- sůl a pepř dle chuti

Maso osolte a opepřete. V hrnci rozpalte potřebné množství oleje či sádla a dejte do něj opékat maso a nahrubo nakrájenou cibuli. Až začne obojí zlátnout, přihoďte ještě přepůlené stroužky česneku a společně dosmažte. Pokud v hrnci přístroje smažit nemůžete, udělejte tuto část přípravy v pánvi a do hrnce přemístěte později.

Nádobu se zlatavou cibulí, česnekem i masem dejte do přístroje. Přisypte kmín, podlijte vodou a přiklopte poklicí. Zapněte přístroj.

Po dokončení vaření maso vyjměte a zbytek směsi rozmixujte na omáčku. Podle chuti můžete ještě doladit solí a pepřem.

POZNÁMKY:

.....

.....

.....

6 porcí

6 hod. low

Vepřové kostky v mrkvi

- 1,5 kg vepřového masa (plec či krkovička)
- 6 větších mrkví
- 3 cibule
- 1 vrchovatá lžíce sádla
- 1 lžička kmínu
- ½ lžičky mletého muškátového oříšku
- sůl a pepř dle chuti
- 500 ml vody
- 2 lžíce mouky

V nádobě přístroje či hrnci rozpalte vrchovatou lžíci sádla a dejte na ni opékat najemno nakrájenou cibuli. Až začne chytat barvu, přidejte také na kostky nakrájené maso, které jste předtím osolili a opepřili. Nechte zatáhnout ze všech stran a počkejte, až se opeče i cibule. Poté odstavte, vložte do přístroje a přidejte na silnější kolečka nakrájenou mrkev, veškeré koření a vodu, ve které jste rozšlehali mouku. Přiklopte poklicí a zapněte přístroj.

Po dokončení vaření ještě dle chuti dolaďte solí a pepřem, případně můžete přidat i cukr nebo citronovou šťávu, pokud máte omáčku raději sladkokyselou. Není to ale potřeba, je totiž sama o sobě velice chutná.

••• POZNÁMKY:

.....

.....

.....

6 porcí

6 hod. low
+ ½ hod. high

Vepřová krkovice na medu a pivu

- 1 kg vepřové krkovice
- 3 cibule
- ½ l piva
- 3 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce medu
- 1 lžička soli (či jinak dle chuti)
- snítka libečku
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl a pepř dle chuti

Maso nakrájejte na větší kostky, osolte a opepřete. Umístěte do nádoby přístroje. Cibuli nakrájejte na nudličky a nasypte k masu. V pivu promíchejte sójovou omáčku s tekutým medem a nalijte k masu. Pokud chcete, můžete přihodit i snítku libečku a pak už stačí jen přiklopit a zapnout přístroj.

Po dokončení prvního vaření přidejte k masu 2 lžíce hladké mouky rozmíchané v malém množství vody. Dobře promíchejte a přístroj zapněte ještě na půl hodiny na stupeň high, aby se mouka provařila. Nakonec můžete dle chuti doladit solí a pepřem.

POZNÁMKY:

.....

.....

.....