





Wieprzowina pieczona w szybkowarze

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

mięso wieprzowe - 700 g

musztarda - 2 - 3 łyżka

ząbki czosnku - 2 szt.

zioła: rozmaryn, zioła

prowansalskie i tymianek - 1 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

natka pietruszki - 1/2 pęcz

tłuszcz do smażenia - - szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte, osuszone ręcznikiem papierowym mięso natrzeć musztardą wymieszaną z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i ziołami, oraz solą i pieprzem. Tak przygotowane mięso zakryć ściereczką i odstawić na 2 godzinki w chłodne miejsce. Po tym czasie zrumienić na dobrze rozgrzanym tłuszczu, następnie przełożyć całość do szybkowaru włączyć gorącej wody, zamknąć szybkowar i dusić na małym ogniu palnika do miękkości mięsa. Po 30 minutach szybkowar wyłączyć przestudzić i otworzyć. Sprawdzić mięsko jakie jest, obrócić na drugą stronę, ponownie zamknąć i dusić dalej.

Po upieczeniu mięso wyjąć lekko wystudzić i pokroić w plastry, a z powstałego płynu przygotować sos.

Mięsko można również podać jako samodzielną przekąskę z polane sosem chrzanowym i podać na świąteczny wielkanocny stół.

Przygotowanie 30 minut + marynowanie + pieczenie