

Pieczeń wieprzowa z kapustą i kielbasą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 6 h

Czas pieczenia: 10 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Schab posmarować oliwą, tymiankiem, majerankiem, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do brytfanny i opiekać w piekarniku przez około 10 minut aż będzie miejscami lekko przyrumieniony.

Krok 2 - Następnie 1 kg kiszonej kapusty włożyć do misy wolnowaru, pieczeń ułożyć w środku a kawałki kielbasy ułożyć dookoła niej. Przykryć całość pozostałą kapustą. Podlać produkty jedną szklanką wody lub bulionu.

Krok 3 - Wolnowar ustawić w tryb „HIGH” i gotować przez 6 godzin. Podawać na gorąco.