



SZARPANA WIEPRZOWINA Z SOSEM BARBECUE

SKŁADNIKI:

1 kg łopatki wieprzowej Sokołów Uczta
2-3 marchewki
3-4 łodygi selera naciowego
1-2 cebule
sól, pieprz
250 ml czerwonego wina
750 ml bulionu warzywnego
kilka łyżek sosu barbecue
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso natrzeć solą oraz pieprzem i odstawić, aby miało temperaturę pokojową. Warzywa obrać, pokroić na duże kawałki i zrumienić na oleju w garnku o grubym dnie (przystosowanym do pieczenia w piekarniku). Dodać mięso i obsmażyć z każdej strony.

2. Do składników dolać wino i bulion. Następnie naczynie przykryć. Garnek umieścić w piekarniku rozgrzanym do temperatury 150°C i piec przez 4 godziny. Gotowe mięso wyjąć z wywaru, poszarpać za pomocą widelca i wymieszać z sosem barbecue. Serwować w świeżych bułkach z dodatkiem surówki coleslaw i frytek.