

# Vepřové jako jerk v pomalém hrnci

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

## Suroviny

- 1 KL mletého nového korení
- 1 KL mletého pepře
- 1 KL mleté skořice
- 1 KL strouhaného muskátového ořísku
- 1 svazek jarní cibulky, nakrájené na drobno
- 2 KL suseného tymiánu
- 3 PL sojové omáčky
- 2 PL strouhaného zázvoru
- 1 feferonka, bez jadérek, nakrájená na drobno
- 2 PL rozetřeného cesneku
- 2 KL cukru
- 1 KL soli
- 4 vepřové kotlety, silné ca. 2,5 cm

## Postup

Všechny ingredience kromě masa dejte do robota a rozmixujte je na kaši. Touto kaší potřete kotlety po obou stranách a dejte je do pomalého hrnce.

Varte zakryté na LOW 7-9 hodin nebo na HIGH 4-5 hodin.

Tip: Pokud chcete docílit intenzivnější chutí jídla, dejte potřená kotlety do sáčku z PVC, uzavřete a nechte je marinovat v chladničce přes noc.

