



## Burger z szarpaną wieprzowiną

 2 porcje
  1 godzina 20 minut

### Składniki

- 1 bułka do burgera
- 500 g łopatki wieprzowej
- 200 g surówki coleslaw
- 120 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 100 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 50 g selera, pokrojonego w kostkę
- 100 g brązowego cukru
- 600 ml wody
- 1 jabłko, obrane, pozbawione bez gniazd nasiennych, pokrojone w kostkę
- 100 g sosu BBQ
- 1/2 łyżeczki soli

### Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Włóż 500 g łopatki wieprzowej, 120 g cebuli, 100 g marchwi, 50 g selera, 100 g brązowego cukru, 600 ml wody, jabłko, 100 g sosu BBQ i 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.
- 2 Duś.
- 3 Odcedź powstały sos do miski. Ugotowaną wieprzowinę poszarp na mniejsze kawałki, a następnie połącz z sosem.
- 4 Podgrzej bułkę do burgera w piekarniku przez około 3 minuty w temperaturze 180 °C.
- 5 Podgrzaną bułkę przekrój na pół, a następnie umieść między bułkę surówkę z białej kapusty i szarpaną wieprzowinę. Smacznego!