

## Łopatka wieprzowa w pysznym sosie



**OLLA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łopatka bez kości</b>	około 500 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>grzyby suszone</b>	2-3 sztuki
<b>czosnek</b>	2-3 ząbki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	2 szczypty
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	2 ziarna
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1-2 łyżeczki
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 liście

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso optukać, osuszyć i pokroić w plastry. W garnku/rondlu rozgrzać olej i obsmażyć na nim plastry mięsa, na dość ostrym ogniu.

Obsmażone mięso wyjąć z rondla. Zmniejszyć ogień i wrzucić posiekaną cebulę, posypać ją słodką papryką i smażyć chwilę cały czas mieszając. Włożyć z powrotem wszystkie kawałki mięsa i zalać gorącą wodą tak, aby pokrywała mięso. Dodać ząbki czosnku, suszone grzyby, liść laurowy, ziele angielskie, lekko posolić i dodać przyprawę do wieprzowiny. Przykryć i dusić do miękkości mięsa.

Gdy mięso jest już miękkie wyjąć je i powstały sos zagęścić mąką (polecam do tego celu mąkę krupczatkę). Całość przetrzeć przez sitko (nie jest to konieczne, ale polecam ten zabieg, wtedy sos ma idealną, gładką konsystencję). Doprawić do smaku. Do sosu włożyć ponownie mięso.

Podawać z ziemniakami lub kaszą. Smacznego!