

Łopatka z piekarnika



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

łopatka wieprzowa	1.5 kilograma
czosnek	4 sztuki
majeranek	2 łyżki
cebula	2 sztuki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, osuszamy i oprószamy solą i pieprzem. Obkładamy pokrojonym czosnkiem a następnie obsypujemy majerankiem. Mięso zwijamy, przekładamy do naczynia. obkładamy pokrojoną w plastry cebulą i odstawiamy na najmniej 2 godz. Po wyjęciu z lodówki obwiązujemy mięso nicią i wkładamy do natłuszczonego naczynia żaroodpornego. Skrapiamy trochę olejem i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy do miękkości ok. 100 minut w 190 stopniach. Na początku pieczenia mięso można przykryć folią aluminiową.