Pieczona łopatka z listkiem



ANECIK1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa (bez kości)	1,5 kg
sól	
pieprz	
czosnek w kostkach	2 szt
Grill przyprawa pikantna Prymat	4 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, obsuszamy. Nacieramy solą, pieprzem, grillem i czosnkiem. Obwiązujemy sznurkiem robiąc roladę, pod sznurek delikatnie podkładamy listki laurowe (z góry i z dołu), wkładamy mięso w rękaw do pieczenia. Wstawiamy na 2-3 dni do lodówki.
Pieczemy 60 minut w 190 stopniach z termoobiegiem (Łopatke kładziemy listkami do dołu)