

Łopatka w gyrosie



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przyprawa kebab- gyros Prymat	1 łyżeczka
łopatka bez kości	1,2 kg
papryka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy ,osuszamy kroimy na dość grube porcje i nacieramy solą zmiękczącą , posypujemy gyrosem i odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie lekko obsmazamy na patelni wkładamy do rondla i dusimy pod przykryciem. W połowie duszenia dodajemy oczyszczoną i pokrojoną paprykę , łyżeczkę lub 2 koncentratu pomidorowego, niecałą łyżeczkę musztardy francuskiej.Cebulkę kroimy w kostkę szklimy na oleju ,dodajemy do rondla i dusimy wszystko do miękkości. Na końcu robimy zasmażkę lekko zagęszczając sos, doprawiamy do smaku.