

Duszona szpikowana łopatka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1 kg
boczek wędzony	150 g
czosnek	8 ząbków
cebula biała	1 sztuka
kostka mięsna	1 sztuka
sól	do smaku
olej do smażenia	5 łyżek
mąka pszenna	2 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą łopatkę osuszyć papierowym ręcznikiem. Boczek pokroić w słupki (pokrojony boczek można zamrozić – łatwiej będzie się szpikować), 4 ząbki czosnku pokroić w grubsze plasterki. Cebulę posiekać, resztę czosnku przecisnąć przez prasę. W mięsie zrobić pionowe nacięcia cienkim nożem. W nacięcia wkładać po słupku boczku i plasterku czosnku. W brytfance rozgrzać trochę oleju i obsmażyć mięso ze wszystkich stron. Dodać cebulę, czosnek, kostkę mięsną, przyprawę do grilla i chwilę jeszcze smażyć. Podlać wodą, dodać pieprz, sól do smaku i dusić do miękkości, co jakiś czas podlewając wodą. Miękkie mięso wyjąć i przykryć folią aluminiową, żeby nie wystygło. Mąkę wymieszać dokładnie z połową szklanki wody, wlać do sosu i chwilę pogotować. Mięso pokroić w plastry. Sos podać osobno w sosjerce. Smacznego!

Ja podałam mięso z kluskami śląskimi (przepis w mojej galerii) i młodą kapustą zasmażaną (przepis w mojej galerii).