Łopatka na zielono



KOPER

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	0,5 kg
brokuły	2 sztuki
zielona fasolka	2 szklanki
zielony groszek	1 szklanka
musztarda	2 łyżki
Przyprawa do mięs Prymat	do smaku
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
olej do smażenia	
mozarella	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę po umyciu kroimy w kostkę (dość dużą) Mięso smarujemy musztardą i zostawiamy na 2 godziny. Natępnie posypujemy przyprawą do mięsa i smażymy na głebokiej patelni wysmarowanej olejem.
Brukuły dzielimy na różyczki i układamy na mięsie.
Fasolka i zielony groszek najlepiej jak są mrożone (groszek z puszki się nie nadaje!) Fasolkę z groszkiem kładziemy na durszlak i zalewamy wrzątkiem, po odsączeniu kładziemy na brokułach i posypujemy wszystko solą ziołową. Smażymy pod przykryciem ok 15 minut na wolnym ogniu. Następnie na wierzchu kładziemy mozarellę pokrojoną w plastry i wszystko duzimy jeszcze ok 10 minut.