

## Łopatka w sosie paprykowym



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>łopatka wieprzowa</b>                  | 1 kg       |
| <b>cebula</b>                             | 1 szt      |
| <b>szczypiorek</b>                        | 1 pęczek   |
| <b>sól</b>                                | do smaku   |
| <b>Przyprawa do zup i potraw Kucharek</b> | do smaku   |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>        | 1 szt      |
| <b>ziele angielskie</b>                   | 2 ziarna   |
| <b>woda</b>                               | 1 l        |
| <b>mąka</b>                               | 2 łyżki    |
| <b>sól czosnkowo ziołowa</b>              | do smaku   |
| <b>cukier</b>                             | 1 szczypta |
| <b>oliwa</b>                              | 2 łyżki    |
| <b>papryka</b>                            | 1 szt      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na plastry grubości około 1-1,5 cm.  
 Na patelni rozgrzać oliwę, dodać mięso i podsmażać z obu stron ze szczyptą cukru.  
 Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę i dodać do mięsa.  
 Podsmażać, aż cebula nabierze złotego koloru.  
 Wlać wodę, dodać liść laurowy i ziele angielskie i dusić pod przykryciem prawie do miękkości mięsa.  
 Paprykę umyć, usunąć z niej gniazda nasienne i pokroić w kostkę, szczypiorek posiekać.  
 Dodać do duszącego się mięsa, doprawić i dusić około 5-8 minut.  
 Sos zagęścić mąką rozrobioną w niewielkiej ilości wody.  
 Zagotować, ewentualnie jeszcze doprawić.

