

Wielofunkcyjna łopatka w pieprzu



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
ocet winny	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę dokładnie nacieramy musztardami, oliwą, rozgniecionym czosnkiem i octem, posypujemy ziołami, solą i pieprzem i kilkunastoma pieprzami marynowanymi. Odstawiamy na co najmniej 2 godziny.

Potem wkładamy do rękawa do pieczenia i pieczemy w 180 stopniach ok 1,5 godziny.

Można w naczyniu żaroodpornym obok rękawa z łopatką położyć ziemniaki i piec je razem. Potem po upieczeniu zabrać rękaw, a łopatkę razem z sosem zostawić w naczyniu, wtedy ziemniaki są fajnie upieczone i jeszcze polane pysznym sosem z pieczenia.

Tak można przygotować ciekawy obiad.

Pieczeń po wystudzeniu idealnie nadaje się jako mięso na kanapki, da się ją cieniutko pokroić.

A pozostały sos z pieczenia można wykorzystać jako bazę do innych sosów, np. gulaszu.