

Łopatka w sosie chrzanowym



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1 kg
chrzan	20 dag
bulion	400 ml
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 dag
surowe żółtko	2 szt
musztarda	2 łyżki
sól, pieprz	
tłuszcz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso kroimy w plastry. Posypujemy solą i pieprzem. Układamy na natłuszczonym naczyniu żaroodpornym i pieczemy 30 minut w temp. 200 st. Ucieramy chrzan i gotujemy 20 minut w bulionie. Sos przecieramy przez sitko, dodajemy śmietanę i bułkę tartą. Gotujemy aż zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia i dodajemy żółtko rozбите z musztardą i kilkoma łyżkami wywaru. Doprawiamy. Upieczone mięso układamy na półmisku z ziemniakami posypanymi koperkiem i polewamy sosem.