

Rubinowy pęczak z długo pieczoną wieprzowiną i rozmarynem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kasza pęczak	150 gramów
sok z buraków	1 litr
marchewka	100 gramów
pestki słonecznika	50 gramów
pestki dyni	50 gramów
szczypiorek	1 pęczek
łopatka wieprzowa	150-180 gramów
czosnek	3 ząbki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
rozmaryn	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pęczak prażymy w 195C do zarumienienia, następnie gotujemy w soku z buraka, aż sok się wchłonie.

Do tak przygotowanej kaszy dodajemy ugotowaną marchewkę mini, uprażone wcześniej pestki oraz posiekany szczypiorek.

Łopatkę nacieramy czosnkiem i pieprzem. Pieczemy trzy godziny w temperaturze 120C.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)