

Pieczone mięso np .łopatka



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatki	1 kg
główka czosnku	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
musztrady	2 łyżki
keczupu	120 ml
sosu sojowego	20 ml
miodu	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.Przygotuj marynatę .Czosnek przepuszczamy przez prasę ,dodajemy przyprawy płynne i przyprawę do kurczaka.
- 2.Mięso dokładnie myjemy ,smarujemy marynatą i wstawiamy do lodówki na kilka godzin.
- 3.Mięso układamy na blaszce lub w naczyniu do zapiekania i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200* C
- 4.Pieczemy około 60 minut często podlewamy sosem tworzącym się z mięsa.
- 5.Mięso podajemy z ziemniakami lub na zimno jako przystawkę .