

## Pieczeń



### KOTLET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                       |                |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| <b>mięso wieprzowe bez kości</b>                      | 2 kg           |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>                    | 5              |
| <b>czosnek</b>                                        | 1              |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>                          |                |
| <b>Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat</b> |                |
| <b>konfitura</b>                                      | 20 porzeczkowa |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i natrzeć przyprawą do pieczenia. Obłożyć je listkami laurowymi, całość opleść niciami. Piec ok 1,5h w temp 170st. Wymieszać koncentrat i konfiturę, dodać odrobinę przyprawy do pieczenia. Następnie znowu piec przez 1h. Natrzeć sosem i ponownie wstawić na 1h do piekarnika. Potrawa gotowa do spożycia.