

Przepisy



Łopátka wieprzowa w rozmarynie

 75 min

 4 os.

 800 kcal/os.

 4,70 zł/os.

Lista zakupów

- 800 g łopatki wieprzowej
- 1 kg ziemniaków
- 500 g ogórków kiszonych
- 2 łyżki miodu
- 100 g śmietany
- ketchup
- 5 ząbków czosnku
- 2 łyżki mąki
- rozmaryn
- pieprz kolorowy
- sól

Krok 1.

Łopatkę zamarynować w pieprzu kolorowym, soli, czosnku, rozmarynie oraz natrzeć ketchupem. Wstawić do piekarnika na godzinę i piec w temp. 170 oC (zawiniętą w folię aluminiową).



Krok 2.

Ziemniaki dobrze umyć i pokroić w cząstki. Obsypać rozmarynem, solą, pieprzem i wstawić do piekarnika na 30 minut przed końcem pieczenia łopatki.



Krok 3.

Ogórki kiszone pokroić w drobne paski. Wrzucić je na patelnię i dodać miód oraz rozmaryn. Podsmażyć kilka minut i dodać drobno posiekane 2 ząbki czosnku.



Krok 4.

Wywar z pieczonej łopatki zlać do rondelka.
Doprawić solą i pieprzem, wlać śmietanę
i zagęścić mąką.

