

Łopátka pieczona

data aktualizacji: 2021.04.04 autor: Redakcja



Składniki:

- Mięso 1 kg (łopátka wieprzowa, ale świetnie nada się również np. udziec z indyka)
- Musztarda ostra i łagodna
- Miód 1łyżka
- Rozmaryn, sól, pieprz, papryka ostra
- Czosnek 3-4 ząbki
- Cebula
- Odrobina wody

Sposób przygotowania:

Jednego dnia oczyszczamy mięso, nacinamy, marynujemy i odstawiamy na 24h. Następnego dnia wystarczy tylko włożyć mięso do piekarnika nagrzanego do 180^o i piec pod przykryciem ok 1,5-2 godzin.

Aby przygotować marynatę do mięsa należy zmieszać po 3 łyżki musztardy ostrej i łagodnej, łyżkę miodu, sól, pieprz i ostrą paprykę. Do marynaty możemy dodać również odrobinę wody. Następnie obieramy czosnek i siekamy na niewielkie kawałki. Nacięcia w mięsie nadziewamy posiekanym czosnkiem. Następnie mięso zalewamy dokładnie marynatą, posypujemy rozmarynem, przykrywamy i odstawiamy do lodówki. Przed pieczeniem mięso obkładamy krążkami cebuli i do piekarnika. Po ok. 1,5-2 godzinach łopátka pieczona w musztardzie powinna być gotowa.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38291-lopátka-pieczona>