

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

PIECZONĄ ŁOPATKĘ Z SOSEM Z SUSZONYMI POMIDORAMI

Składniki:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 150 ml białego wytrawnego wina

Sos:

- 150 ml soków z pieczenia mięsa
- 150 ml śmietanki 18% do sosów
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka musztardy
- kilka suszonych pomidorów
- 1 łyżka posiekanej natki
- szczypta suszonego oregano
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piekarnik nastawić na 150°C. Mięso natrzeć przyprawami oraz startym czosnkiem i oliwą, doprawić solą i pieprzem. Do żaroodpornego naczynia wlać wino, włożyć mięso i piec pod przykryciem 2 godziny.
2. Do rondelka wlać soki z pieczeni (bez tłuszczu, jeśli zebrał się na górze). Dodać śmietankę, koncentrat, musztardę, pokrojone suszone pomidory, natkę i suszone oregano, zagotować mieszając od czasu do czasu. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w 2 łyżkach zimnej wody, następnie z kilkoma łyżkami sosu. Wlać do rondelka, wymieszać i zagotować.
3. Mięso pokroić na plastry i polać sosem, posypać natką.

SMACZNEGO!