



przepisy.pl

Łopatka w miodzie i musztardzie

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- tłuszcz - 2 łyżki
- majeranek - 2 łyżki
- olej - 100 mililitrów
- ziele angielskie - 5 ziaren
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- miód - 1 łyżeczka
- marynata:
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- musztarda - 4 łyżki
- śliwki suszone - 5 sztuk
- łopatka bez kości - 1 kilogram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę.
2. Miód wymieszaj z musztardą, olejem, majerankiem, czosnkiem, solą i pieprzem. Zalej mięso i wstaw na 2 godziny do lodówki.
3. Po upływie tego czasu mięso ułóż na natłuszczonej blasze, obsyp pieprzem, ziele i śliwkami. Piecz 20 minut w temperaturze 220 stopni.
4. Następnie zmniejsz temperaturę do 180 stopni i piecz jeszcze przez godzinę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl