



przepisy.pl

Łopatka jagnięca z sosem paprykowym

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 4 łyżeczki
- kolendra mielona - 2 łyżeczki
- ocet ryżowy - 2 łyżki
- papryka chilli - 0.5 łyżeczek
- papryka czerwona - 2 sztuki
- kumin mielony - 0.5 łyżeczek
- skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- Łopatka jagnięca z sosem paprykowym - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki upiecz, obierz ze skóry i usuń nasiona, a miąższ pokrój grubo.
2. Do papryki dodaj cukier, ocet, skórkę pomarańczową, kolendrę, chili oraz kumin.
3. Wszystko razem zmiksuj.
4. Łopatki natrzyj solą i pieprzem i włóż do brytfanny. Piecz przez 25 minut w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni.
5. Masę paprykową gotuj w rondelku przez kilka minut. Nie przestawaj mieszać. Łopatkę podziel na podwójne kotleciki i podawaj z sosem paprykowym.

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