



przepisy.pl

Łopatka pieczona, z cebulą i makaronem



Składniki:

- cebula - 3 sztuki
- masło klarowane - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz ziółowy - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- Sos do pieczeni jasny Knorr** - 2 łyżki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka

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

90 minut 5 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kawalek łopatki powinien być zwarty i chudy. Oplucz go dokładnie i osusz ręcznikami papierowymi. Natrzyj solą, pieprzem czarnym i ziółowym. Odłóź mięso pod przykryciem albo zawinięte w folię na kilka godzin.
2. Cebule obierz i pokrój w kostkę. Bulionetkę rozpuść z 1/2 l gorącej wody.
3. Na patelni rozgrzej masło klarowane. Obsmaź mięso ze wszystkich stron, przełóź je do naczynia żaroodpornego. Na tej samej patelni z tłuszczem zeszklij cebulę, przełóź ją do mięsa a patelnię zdeglasuj bulionem i płyn wlej do mięsa.
4. Naczynie przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piecz ok. 1 - 1,5 godziny. Gdy mięso będzie miękkie wyjmij je na talerz żeby chwilę odpoczęło a do płynu w naczyniu dodaj sos pieczeniowy, dokładnie rozmieszaj i wstaw jeszcze na chwilę do piekarnika żeby się zagotował.
5. Ugotuj al'dente odpowiednią ilość makaronu, odcedź go i wymieszaj z większością sosu zostawiając kilka łyżek do polania. Wyłóź porcje makaronu na talerze, na wierzchu ułóź plastry mięsa, polej resztą sosu.

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