



Pieczona łopátka wieprzowa

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- łopátka wieprzowa - 1 kilogram
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 2 sztuki
- ziemniaki - 5 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- wytrawne czerwone wino - 200 mililitrów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso natrzyj solą, pieprzem, majerankiem i posiekanym czosnkiem.
2. Obsmaż na patelni, przełóż do odpowiedniej formy, piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez około 60 minut. Po tym czasie dodaj pokrojone w gruba kostkę warzywa i ziemniaki.
3. Wszystko razem piecz jeszcze około 30 minut, aż mięso będzie miękkie.
4. Ziemniaki, warzywa i mięso przełóż na bok. Sos przelej do rondelka, dodaj czerwone wino i wszystko chwilę podgotuj. Dodaj rozmieszany w szklance wody sos Knorr.
5. Wszystko razem gotuj około 5 minut. Łopatkę pokrój w plastry, podawaj z ziemniakami i warzywami polaną sosem.

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