



przepisy.pl

Pieczona łopátka wieprzowa Gochujang



20 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- łopátka wieprzowa bez kości i skóry - 800 gramów
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- Gochujang (koreańska pasta z papryki) lub pasta chili - 120 gramów
- śliwki jasne, np. renkolady - 400 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- imbir kłóczy - 3 cm
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 3 sztuki
- kora cynamonu - 1 sztuka
- olej roślinny - 50 mililitrów
- olej sezamowy - 50 mililitrów
- sos sojowy - 50 mililitrów
- słodkie japońskie wino ryżowe, np. Mirin - 120 mililitrów
- sake wytrawne - 120 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Dymkę pokrój na kawałki grubości 1 cm i odstaw na bok.
2. Łopatkę pokrój w płaty grubości 1 cm i oprósź solą oraz przyprawą Koreański Grill Knorr. Odstaw mięso pod przykryciem do lodówki na co najmniej 12 godzin.
3. W kielichu miksera umieść sos sojowy, olej sezamowy, imbir, sake, wino ryżowe, pastę z chili, śliwki bez pestek oraz czosnek. Całość dokładnie zmiksuj, a następnie przelej do garnka i dodaj cynamon. Sos gotuj na wolnym ogniu przez ok. 5–10 minut, cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Gotowy sos przecedź oraz podziel na dwie części.
4. Mięso smaź na dobrze rozgrzanym grillu. W połowie grillowania zanurz je w słodko-kwaśnym sosie i grilluj dalej, uważając, żeby sos się nie przypalił. Czynność powtórz kilkakrotnie, tak aby na powierzchni mięsa została delikatnie skarmelizowana glazura. Kawałki mięsa ułóż na półmisku i posyp z wierzchu posiekaną dymką.

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