

# Łopatką pieczona

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6894**

5-6 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- łopatką bez kości, 1 kg
- pieprz, 1/2 łyżeczki
- papryka czerwona w proszku, 1 łyżka
- sól, 1/2 łyżeczki
- zioła prowansalskie ,bazylija,oregano, 1 łyżeczka
- czosnek, 5 ząbków
- olej, 100 ml
- liść laurowy, 3 szt
- ziele angielskie, 6 ziarenek

## Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę umyć,w razie potrzeby przeciąć na 2 kawałki.Usunąć nie potrzebne włókna i tłuszcz.
- 2 Czosnek obrać pokroić w słupki.Mięso ponacinać ostrym nożem w kilku miejscach,w szparki włożyć kawałki czosnku.
- 3 Do oleju dodaj wszystkie przyprawy,dokładnie wymieszaj wszystko razem.Nasmaruj dokładnie mięso.
- 4 Tak przygotowaną łopatkę zostawić na ok 12 godzin w lodówce,najlepiej na całą noc.
- 5 Piec ok 1 1/2 godziny w 200 stopniach.(Piekarnik z termoobiegiem ok 180 st).Po połowie czasu mięso przewrócić i podać szklanką wody,od czasu do czasu podlewać powstałym sosem.
- 6 Podawać na ciepło lub zimno. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: