

Łopatką rozpływająca się w ustach



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2378** Ocena: **52732**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1, 2 kg łopatką wieprzowej
- Marynata:
 - 1 łyżeczka gorczycy
 - 1 łyżeczka białego pieprzu
 - 1 łyżeczka mielonego cynamonu
 - 3 ziarna ziela angielskiego
 - 1 łyżeczka tymianku
 - 1 łyżeczka soli
 - 1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej
 - 2 liście laurowe
 - 1 liść kaffiru (opcjonalnie sparzona, starta skórka z limonki)
- Pozostałe składniki do duszenia mięsa:
 - 2 łyżki cukru palmowego
 - 1 litr gorącego bulionu wołowego
 - 2 liście laurowe
 - 2 ziarna ziela angielskiego
 - 1 łyżka
 - 100 ml zimnej wody
 - sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1 Przygotowujemy marynatę.

Wszystkie składniki zagotowujemy (około 1,5 l wody), studzimy.

Mięso nakłuwamy, przekładamy do marynaty na dwa dni. Co kilka godzin obracamy, aj jak nie budzimy się w nocy, to nie ma takiego przymusu ;) Ważne by, co jakiś czas obracać w marynacie.

Następnie mięso wkładamy w rękaw do pieczenia i zapiekamy 60 min w temperaturze 200°C.

Studzimy. Kroimy na plastry o grubości około 2 cm. Skrawki zostawiamy, jeszcze nam przydadzą się. Ważne żeby były 4 plastry.

W rozgrzanym rondlu rozpuszczamy cukier, kładziemy plastry, smażymy chwilę na jednej, jak i na drugiej stronie. Następnie zalewamy gorącym bulionem wołowym. Dodajemy liście i ziele, zmniejszamy płomień i dusimy pod przykryciem około 3 godzin.

Mąkę rozrabiamy w zimnej wodzie (100 ml), dodajemy do całości, delikatnie mieszamy i dusimy około 20 min.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: