

Łopatka z żurawiną.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **186** Ocena: **3156**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- -Łopatka - 1 kg
- -Suszona żurawina - 300 g
- -Cebula - 2 szt
- -Jabłko - 2 szt
- -Sól, pieprz
- -Olej do smażenia
- - Majeranek - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę umyć, pokroić w plastry, lekko rozbić przyprawić solą i pieprzem. Obsmażyć na tłuszczu z obu stron.
Przełożyć do naczynia żaroodpornego.
- 2 Cebulę obrać i pokroić w piórka. Podsmażyć na tym samym tłuszczu co mięso.
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać do cebuli.
Na koniec dodać suszoną żurawinę i majeranek.
Razem wymieszać i dusić kilka minut.
- 3 Wyłożyć na mięso. Całość zalać szklanką wody i zapiekać pod przykryciem przez około 40 minut w nagrzanym piekarniku do 180 stopni. Podawać z ziemniakami lub ryżem i ulubioną surówką.
SMACZNEGO.



Twoje notatki do przepisu: