

Łopatką zapiekana z miodową kapustą i boczkiem

Autor: **marysiaz**Przepisów: **161** Ocena: **4163**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg mięsa z łopatki
- 1 kg kiszzonej kapusty
- 1/2 kg wędzonego surowego boczku
- 500 ml jasnego piwa
- 5 ząbków czosnku
- 3 cebule
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka świeżego imbiru
- 1/2 cytryny
- masło
- kolendra, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystko smażymy na jednej patelni.

Łopatkę dokładnie myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy na większe kawałki. Boczek kroimy w drobną kostkę i wrzucamy go na rozgrzaną patelnię. Podsmażamy tak długo, aż się lekko wytopi i zarumieni. Przekładamy do miski.

- 2 W tym samym naczyniu co smażyliśmy boczek, podsmażamy również kawałki łopatki. Zarumienione mięso przekładamy na talerz i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i 1 łyżeczką świeżo zmielonej kolendry.



- 3 Cebulę obieramy i kroimy w cząstki, a czosnek w cienkie plasterki.



- 4 Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę masła i wrzucamy cebulę z czosnkiem. Smażymy do zeszklenia, a następnie przekładamy do osobnego naczynia.



- 5 Kilogram kapusty kiszonej odsączamy z nadmiaru wody i wrzucamy na patelnię (bez krojenia w drobne kawałki), dodajemy 1 łyżkę masła, 1 łyżeczkę roztartej w moździerzu kolendry, 1 łyżkę

miodu, sok i skórkę z połowy cytryny i starty imbir. Smażymy ok 8 minut, aż kapusta lekko się zarumieni. Do dużego naczynia do zapiekania (u mnie to były dwa ceramiczne naczynia) przekładamy 2/3 kapusty i posypujemy ją boczkiem.



- 6 Na boczku z kapustą układamy kawałki mięsa i posypujemy je cebulą z czosnkiem.



- 7 Do pozostałej kapusty dodajemy 2 łyżki miodu, 1 łyżeczkę kolendry i pół litra piwa. Dusimy pod przykryciem ok 5 minut. W razie potrzeby doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



- 8 Na wierzch naszej zapiekanki wylewamy kapustę z piwem. Naczynie przykrywamy folią aluminiową i wkładamy do piekarnika. Danie pieczemy 2 godziny w 170°C.



- 9 Zapiekankę podajemy z ziemniaczkami i ogórkiem.



Twoje notatki do przepisu: