

Wieprzowina ze śliwkami w piwnym sosie



Autor: **wjosna**

Przepisów: **332** Ocena: **3870**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- MARYNATA
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka brązowego cukru
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- MIĘSO
- ok 1- 1,5 kg łopatki wieprzowej
- 5 filecików anchois
- 5 suszonych śliwek
- 50 g masła
- 3 cebule
- 1 łyżki posiekanej świeżej szalwii
- 3 łyżki mąki
- 500 ml ciemnego piwa
- 100 ml wody

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso w razie potrzeby okroić z tłustych kawałków. Każdą śliwkę i filecik anchois przekroić wzdłuż na pół. Mięso nakłuć w 10 miejscach i do każdej dziury wkładać po pół filecika i pół śliwki. Odłożyć na talerz. W większej misce wymieszać składniki marynaty, przełożyć mięso i dokładnie natrzeć marynatą. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce na noc lub minimum na 3 godziny.
- 2 Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C. Cebule obrać i pokroić na cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać połowę masła. Zetrzeć marynatę z mięsa (nie wylewać) i obsmażyć mięso na patelni ze wszystkich stron na złoty kolor. Podsmażone mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego. Dodać resztę masła na patelnię, wrzucić cebulę i szalwiię i smażyć na małym ogniu na rumiano. Dodać mąkę i przesmażyć, cały czas mieszając aż powstanie zasmażka. Wlać piwo, wodę i marynatę z mięsa, wymieszać, zeszkrobując resztki z dna – całość zagotować

a następnie zalać mięso w naczyniu. Przykryć pokrywką, wstawić do piekarnika.
Piec około 2,5 godziny aż mięso będzie miękkie.

3 Wyjąć mięso i trzymać w ciepłe.

Sos po pieczeniu mięsa zmiksować na gładko i jeżeli jest zbyt rzadki to przelać do garnka i odparować na ogniu.

Mięso pokroić w kawałki i polać sosem.

Ja lubię podawać z pieczonymi warzywami (ziemniaki, marchewka, seler, pietruszka).

Twoje notatki do przepisu: