




Łopátka parowana w przyprawach

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

łopátka wieprzowa - 60 dag

oliwa - trochę

papryka słodka w proszku - do smaku

sól i pieprz - do smaku

czosnek granulowany - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i osuszone mięso pokroić w plastry. Natrzeć oliwą, a potem papryką, solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym oraz ziołami. Odstawić na minimum godzinę do lodówki, aby mięso naszło przyprawami.

KROK 2: Po tym czasie mięso przełożyć do parowaru.

KROK 3: Gotować przez 35 minut.

KROK 4: Podawać z ziemniakami i warzywami (najlepiej ugotowanymi w parowarze).