Łopatka w sosie czosnkowo-majerankowym z pieczarkami

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- łopatka wieprzowa, - 500 - 700 g
- ząbki czosnku, - 3-4 szt.
- suszony majeranek, - 5 łyżka
- oliwa, - 3 łyżka
- sól, pieprz, - do smaku
- liść laurowy, - 1 szt.
- ziarna ziela angielskiego, - 2 szt.
- ziarenka pieprzu czarnego, - 3 szt.
- kwaśna śmietana, - 2 łyżka
- pieczarki - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyj, osusz i pokrój na kawałki wedle uznania.
W misce zmieszaj oliwę, posiekane drobniutko ząbki czosnku, 3 łyżki majeranku, dużą szczyptę soli i pieprzu.
Przygotowaną marynatą natrzyj mięso i odstaw do lodówki na kilka godzin (najlepiej na noc).
Zamarynowane mięso podsmaż na patelni na rumiany kolor, przełóż do garnka, zalej wodą, tak aby zakryła mięso, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i pieczarki pokrojone w plastry oraz pozostałe 2 łyżki majeranku rozcierając w dłoniach.
Gotuj na wolnym ogniu do czasu, aż mięsko będzie miękkie (ok. 1 godziny), pod koniec przypraw do smaku solą i pieprzem oraz dodaj zahartowaną śmietanę mieszając. Zagotuj, podawaj z ziemniaczkami i brokułami gotowanymi na parze.
Smacznego :)