Mięso z łopatki pieczone w przyprawach

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- łopatka bez kości - 1,5 kg
- czosnek - 3 ząbek
- oliwa - 3 łyżka
- przyprawa do pieczeni - 1 łyżka
- rozmaryn suszony - 1 łyżeczka
- ketchup łagodny - 1 łyżka
- ocet jabłkowy - 2-3 łyżka
- sos chili - 1 łyżeczka
- sól i kolorowy pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso wieprzowe marynowane z dodatkiem suszonego rozmarynu jest bardzo aromatyczne o ciekawym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć, natrzeć solą i pieprzem.

KROK 2: Do miseczki włożyć wszystkie składniki marynaty, wymieszać.

KROK 3: Przyprawione solą i pieprzem mięso dokładnie obtoczyć w marynacie.

KROK 4: Następnie uformować i zawinąć nitką kuchenną.

KROK 5: Włożyć do worka do pieczenia mięsa, zawiązać i odłożyć do lodówki przynajmniej na 2 godziny.

KROK 6: Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wykałaczką w foli zrobić kilka dziurek. Mięso wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 1,5 godziny. 15 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw, mięso oblać powstałym sosem, ponownie włożyć do piekarnika żeby nabrało rumianego koloru i powstała chrupiąca skórka.