Łopatka wieprzowa w rozmarynie

75 min

4 osoby

800 kcal/os

ok. 4,70 zł/os

Składniki

- 800 g łopatki wieprzowej
- 1 kg ziemniaków
- 500 g ogórków kiszonych
- 2 łyżki miodu
- 100 g śmietany
- ketchup
- 5 ząbków czosnku
- 2 łyżki mąki
- rozmaryn
- pieprz kolorowy
- sól

Sposób przygotowania

Łopatkę zamarynować w pieprzu kolorowym, soli, czosnku, rozmarynie oraz natrzeć ketchupem. Wstawić do piekarnika na godzinę i piec w temp. 170 °C (zawiniętą w folię aluminiową).

Ziemniaki dobrze umyć i pokroić w cząstki. Obsypać rozmarynem, solą, pieprzem i wstawić do piekarnika na 30 minut przed końcem pieczenia łopatki.

Ogórki kiszone pokroić w drobne paski. Wrzucić je na patelnię i dodać miód oraz rozmaryn. Podsmażać kilka minut i dodać drobno posiekane 2 ząbki czosnku.

Wywar z pieczonej łopatki zlać do rondelka. Doprawić solą i pieprzem, wlać śmietanę i zagęścić mąką.