

# Łopatka wieprzowa w skorupce



Autor: Naj

Przepisów: 1732 Ocena: 14717



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 2 kg chudej łopatki wieprzowej
- 2 cebule
- 5 ząbków czosnku
- 2-3 kromki pszennego chleba
- 3 dag parmezanu
- 6 łyżek oliwy
- 4 marchewki
- 1 średni seler
- sól
- pieprz
- suszony rozmaryn i oregano

## Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę umyj, osusz, natrzyj ze wszystkich stron solą i pieprzem. Mięso ułóż na blasze. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 175°C. Piecz ok. 60 minut.
- 2 W tym czasie cebule i czosnek obierz. Obie cebule oraz 3 ząbki czosnku posiekaj. Parmezan drobno zetrzyj. Marchewki oraz seler obierz, umyj. Warzywa pokrój w słupki. Podsmaż je na połowie rozgrzanej oliwy. Posyp solą, pieprzem i suszonymi ziołami.
- 3 Pieczywo pokrusz.
- 4 Okruszki połącz z cebulą oraz posiekanym czosnkiem. Dodaj parmezan oraz resztę oliwy. Przypraw solą, pieprzem, rozmarynem i oregano. Dobrze wymieszaj.
- 5 Masę rozsmaruj na mięsie po godzinie pieczenia. Obłóż je podsmażonymi warzywami. Piecz jeszcze 35 minut. Gotową pieczeń podawaj np. z ziemniakami.

Źródło: Naj

## Twoje notatki do przepisu: