

Plastry łopatki w sosie własnym z pieczarkami



Autor: **agnes72**
Przepisów: **763** Ocena: **5071**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 900 g mięsa wieprzowego z łopatki,
- 1 łyżka przyprawy do mięsa,
- 2 łyżki oleju,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 0,5 łyżki czosnku granulowanego,
- 1 łyżka suszonych warzyw,
- 1 liść laurowy,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 2 szklanki przegotowanej wody,
- 500 g pieczarek,
- 1 płaska łyżka suszonego kopru.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować łopatkę pokroić ją w plastry po dwa i pół centymetra. Następnie każdy plaster ubić młotkiem do kotletów jak schabowe. Jak już mamy ubite wszystkie plastry wtedy obsypać je przyprawą do mięsa, solą olejem oraz czosnkiem. Natrzeć dokładnie rękoma aby przyprawy wchłonęły się w mięso, odstawić na dziesięć minut.
- 2 Gdy plastry łopatki w przyprawach odstały wyznaczony czas, na dużą patelnię położyć wszystkie plastry i obsmażyć z obu stron na rumiany kolor. Do obsmażonych plastrów wlać przegotowaną wodę dodać suszone warzywa, liść laurowy oraz ziela angielskie. Całość dusić pod przykryciem do czasu miękkości mięsa i wyparowania szklanki wody.
- 3 W czasie gdy plastry się duszą przygotować pieczarki oczyścić je bez nóżek same kapelusze i pokroić w plastry. Gdy mięso jest już miękkie dodać przygotowane pokrojone pieczarki i nadal dusić pod przykryciem do czasu aż powstanie sos. Na koniec dodać suszony koper, zamieszać zagotować i zdjąć z ognia.
- 4 Tak przygotowane plastry łopatki podałam z ziemniakami polanymi sosem, na mięso położyłam pieczarki oraz do tego surówka z moich ogórków z chyli. Plastry wyszły tak miękkie że rozpływały się w ustach.

Twoje notatki do przepisu: