

# "Carnitas", czyli mięso z kuchni meksykańskiej



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5535**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- łopatka bez kości 500 g
- sól 1/3 łyżeczki
- kmin rzymski 1/2 łyżeczki
- kmin rzymski 1/2 łyżeczki
- majeranek 1/2 łyżeczki
- papryka ostra mielona 1 szczypta
- pieprz czarny mielony 1 szczypta
- liść laurowy 1 szt
- ząbek czosnku 1 szt
- cebula 1/2 szt
- pomarańcza 1/2 szt
- woda 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso dokładnie umyć i pokroić na 5 cm kawałki. Do garnka włożyć mięso, wszystkie przyprawy, cebule przekrojona na pół, ząbek czosnku, wyciśnięty sok z pomarańczy (wcześniej dokładnie wyszorowaną) i to, co z niej zostało :) Całość zalać wodą.



- 2 Zagotować i od razu włożyć do piekarnika nagrzanego do 150 stopni. (Z racji tego, że mój garnek nie nadawał się do piekarnika, całość przelałam do naczynia żaroodpornego). Całość

piec 2 godziny. Następnie mięso wyciągnąć, pozostałość przelać przez sito, by został sam sos. Do sosu dodać mięso i nieco go zrumienić ( w piekarniku jeszcze przez ok. 10 m-15 min.) Przed podaniem mięso podzielić na mniejsze kawałki. Ja mięso podałam na sałacie lodowej z dodatkiem czerwonej fasolki i pomidora :)



Twoje notatki do przepisu: