Pieczeń z łopatki wieprzowej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 6
Czas gotowania: 90 min

Użyte akcesoria :

- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: Mięso umyć, osuszyć, włożyć do miski. Mięso posypać przyprawą do grilla, 1 czubatą łyżeczką soli, dodać 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki czosnku suszonego granulowanego, 2 łyżki ziół prowansalskich suszonych, 1 łyżeczkę mielonej papryki wędzonej. Mięso starannie natrzeć przyprawami, przykryć i pozostawić w lodówce na ok 10-12 godzin (najlepiej na noc).
2. Na desce położyć mięso, mocno owinąć sznurkiem. Rozłożyć folię spożywczą i dokładnie zawinąć przyprawione mięso. Końcówki folii podwinąć pod spód i zawinąć w folię drugi raz. Mięso ułożyć w pojemniku do gotowania na parze, pojemnik przykryć pokrywą.
3. Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, założyć pojemnik do gotowania na parze. Gotować mięso na parze – temperatura 105˚C, czas 90 min.
4. Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, wyjąć pieczeń, zdjąć folię spożywczą i ostudzić. Po ostudzeniu odwinąć sznurek.
5. Pokroić na plastry, podawać jako danie obiadowe np. z sosem grzybowym

Wskazówki :

Ostudzoną, pokrojoną cienko pieczeń można wykorzystać jako wykwintny dodatek do

półmiska mięs lub jako dodatek do pieczywa.

Mięso marynowane powinno być przez 10 min.