

Łopatka duszona w plastrach

Soczysta Łopatka Duszona w Plastrach

Delikatna, aromatyczna łopatka duszona w plastrach to prawdziwa uczta dla podniebienia. Mięso marynowane przez noc w mieszance oliwy z oliwek, majeranku, czosnku, chilli i papryki nabiera głębokiego smaku i niepowtarzalnego aromatu. Obsmażone na rumiano i powoli duszone zachowuje soczystość i kruchość, która rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni domowej. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i dla osób ceniących sobie proste, ale wyraziste w smaku potrawy. Łopatka duszona w plastrach to propozycja dla tych, którzy lubią przygotować mięso wcześniej i cieszyć się jego smakiem przez kilka dni.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na niedzielny obiad w gronie rodziny, ale również na spotkanie z przyjaciółmi. Świetnie sprawdzi się także jako danie przygotowane z wyprzedzeniem na większe przyjęcie. Podana na zimno na półmisku będzie elegancką przekąską, a na ciepło stanie się sycącym daniem głównym.

Czy wiesz o tym?

Sekret udanej łopatki tkwi w odpowiednim czasie marynowania. Minimum 12 godzin w lodówce pozwala mięsu wchłonąć wszystkie aromaty. Przebijanie mięsa szpikulcem podczas duszenia pomaga w równomiernym rozprowadzeniu smaków i przyspiesza proces

mięknienia.

Dla urozmaicenia

Łopatkę możesz podać na wiele sposobów. Na ciepło świetnie komponuje się z kaszą gryczaną i sosem przygotowanym z płynu pozostałego po duszeniu. Na zimno pokrojona w cienkie plastry będzie doskonałą przekąską do pieczywa. Możesz też dodać ją do sałatki lub wykorzystać jako farsz do domowych pierogów.