

PIECZONA ŁOPATKA NA KOPYTKACH W SOSIE KURKOWYM



SKŁADNIKI:

2 kg łopatki Uczta Qulinarna
3 szalotki
3 marchewki
kilka gałązek świeżego tymianku
1/2 pora
3 ząbki czosnku
80 g masła
200 ml wywaru warzywnego
sól, świeżo mielony pieprz

Sos kurkowy:

1 szalotka
150 g świeżych kurek
200 ml śmietany 36%
50 ml sosu pieczeniowego
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso oprószyć solą i pieprzem. Czosnek oraz tymianek drobno posiekać i natrzeć nimi łopatkę. Marchewki, por, szalotkę pokroić w grube plastry. Zamarynowane mięso umieścić w naczyniu żaroodpornym i ułożyć na nim pokrojone warzywa. Całość podlać wywarem. Na wierzchu umieścić masło. Szczelnie przykryć pokrywką i piec w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez 2-2,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Przed podaniem pokroić w grube plastry.
2. Przygotować sos: szalotkę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Dodać obgotowane kurki i przez chwilę podsmażyć. Następnie całość zalać śmietaną. Zredukować o połowę i dodać sos pieczeniowy. Gotować przez 2-3 minuty do uzyskania odpowiedniej gęstości. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Dołożyć ugotowane kopytka i świeżo posiekaną natkę pietruszki.



PIECZONA ŁOPATKA NA KOPYTKACH W SOSIE KURKOWYM

Wyłożyć na talerz i przykryć plastrem pieczeni.