



Łopatka wieprzowa w aromatycznej marynacie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna, grillowana łopatka wieprzowa. Długo marynowana i cały czas podlewana marynatą podczas grillowania. Wymaga trochę zachodu, jednak efekt to wynagradza.

Przygotowanie

Krok 1

Na oleju szklimy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Dodajemy drobno pokrojony czosnek. Pomidory obieramy ze skórek, kroimy w kostkę i dodajemy na patelnię. Dodajemy drobno pokrojoną paprykę. Razem dusimy wszystko ok. 5 minut.

Krok 2

Po tym czasie na patelnię dodajemy pozostałe składniki sosu i wszystko gotujemy kolejne 10 minut. Następnie blendujemy i studzimy.

Krok 3

Łopatkę wieprzową myjemy, dokładnie osuszamy, po czym kroimy na plastry i nacieramy sosem. Odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 4

Łopatkę grillujemy na rozgrzanym ruszcie, cały czas polewając ją sosem.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

1 kg łopatki wieprzowej

Sos

0,5 kg dojrzałych pomidorów

2 cebule

1 papryka

3 ząbki czosnku

1 łyżka oleju

3 łyżki octu winnego

1 łyżka miodu

2 łyżki cukru

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżeczki papryki słodkiej

1 łyżeczka papryki ostrej

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

¼ łyżeczki cynamonu

¼ łyżeczki imbiru

½ łyżeczki chili

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu