

Pieczeń z dynią

data aktualizacji: 2020.12.17 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 3 dag suszonych borowików
- 3 dag dyni
- 2 łyżki masła
- 1 ząbek czosnku
- 2 ziela angielskie
- 1 listek laurowy
- kilka gałązek rozmarynu
- kilka gałązek tymianku
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.

Mięso umyj i osusz.

Na patelni roztop masło i smaż na nim mięso z każdej strony, aż będzie rumiane. Przelóż do formy do zapiekania i wlej bulion. Dodaj ziele angielskie i listek laurowy. Formę przykryj i wstaw do piekarnika. Piecz 45 minut.

Grzyby zalej wrzątkiem i odstaw na 30 minut do namoczenia. Odcedź.

Dynię pokrój w kostkę. Czosnek pokrój w plasterki.

Z piekarnika ostrożnie wyjmij formę. Odkryj ją i dodaj dynię, grzyby oraz czosnek. Dopraw solą i pieprzem oraz włóż gałązki rozmarynu i tymianku.

Ponownie wstaw do piekarnika bez przykrycia i piecz 15 minut. W międzyczasie mięso i warzywa polej sosem z pieczeni.

Pieczeń wyjmij z piekarnika i odstaw na ok. 10 minut.

Ostrożnie przełóż ją na talerz. Obłóż dynią i grzybami.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37599-pieczen-z-dynia>