



przepisy.pl

Cytrusowa golonka jagnięca



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- golonka jagnięca - 2 kilogramy
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 4 sztuki
- biała fasola w puszcze - 1 opakowanie
- woda - 550 mililitrów
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- musztarda - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- tymianek - 1 sztuka
- białe wino - 250 mililitrów
- olej - 20 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Golonki jagnięce nasmaruj rozdrobnionymi mini kostkami Knorr i musztardą.
2. Rozgrzej olej na dużej patelni i smaź golonki z kilku stron, aż będą rumiane.
3. Dodaj do golonek na patelni liście laurowe, posiekany czosnek, gałązkę tymianku, plasterki cytryny, białe wino i gotuj bez nakrycia przez 10 minut, przewracając golonki od czasu do czasu.
4. Dodaj do mięsa na patelnię 550 mililitrów wrzącej wody, maksymalnie zmniejsz ogień i duś jagnięcinę pod przykryciem przez 1 ¼ godziny, aż mięso będzie miękkie.
5. Dodaj do mięsa fasolę z puszki wraz z sokiem i pozostaw na wolnym ogniu na kolejne 5 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl