



przepisy.pl

Duszona baranina w pomidorach



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- baranina - 1.5 kilogramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 400 gramów
- pomidory pelatti - 400 mililitrów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- świeży rozmaryn - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek posiekaj i przesmaż na rozgrzanej oliwie w garnku.
2. W następnej kolejności dodaj wyciorowane mięso i obsmaż z każdej strony.
3. Wsyp Fix Knorr, dodaj pomidory oraz 500 mililitrów wody. Doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i duś pod przykryciem, do momentu, gdy mięso będzie miękkie, około 1,5 godziny.
4. Na 30 minut przed końcem duszenia dodaj pokrojone w dużą kostkę ziemniaki oraz rozmaryn.
5. Przed podaniem dopraw do smaku, jeśli zajdzie taka potrzeba. Sprawdź czy mięso oraz ziemniaki są już miękkie.

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