



przepisy.pl

Duszona jagnięcina z winem w rozmarynie



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- średnie golonki jagnięce - 4 sztuki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- czerwone wino - 300 mililitrów
- pomidory - 2 sztuki
- ciecierzycyca - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- oliwa - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Golonki obsmaż na mocno rozgrzanej patelni, aż nabiorą rumianej barwy.
2. Następnie przełóż mięso do naczynia żaroodpornego.
3. Na drugiej patelni rozgrzej olej i podsmaż najpierw pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek, następnie koncentrat pomidorowy.
4. Wlej wino i dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr. Całość gotuj ok. 10 minut.
5. Teraz dodaj do sosu startą marchewkę, pomidora pokrojonego w drobną kostkę i odcedzoną ciecierzycę. Ponownie zagotuj sos.
6. Zalej mięso sosem. Naczynie żaroodporne przykryj folią aluminiową i całość piecz w temperaturze 160 °C.

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