



przepisy.pl

Duszone golonki jagnięce z warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonki jagnięce - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 700 mililitrów
- młode ziemniaki - 450 gramów
- dynia - 400 gramów
- brokuł - 1 sztuka
- świeży rozmaryn - 2 sztuki
- olej - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój na mniejsze kawałki i usmaż wraz z golonkami jagnięcymi na patelni, aż wszystko zrobi się rumiane.
2. Fix Knorr wymieszaj z 700 ml wody i wlej na patelnię. Całość gotuj ok. 10 minut.
3. Ziemniaki umyj i przekrój na pół. Dynię pokrój w kostkę. Dodaj warzywa do mięsa i całość duś powoli ok. 30 minut.
4. Pod koniec duszenia, gdy mięso będzie już miękkie, dodaj różyczki z brokułu oraz gałązki rozmarynu.
5. Duś kolejne 10 minut i podawaj.

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