



przepisy.pl

Duszone mięso kozie

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- porcjowane mięso kozie - 1.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidory - 1 kilogram
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj.
2. Mięso i cebulę podsmaż, zalej 0,5 l wody, duś pod przykryciem pół godziny.
3. Sparzone i obrane pomidory pokrój i dodaj do mięsa razem z tymiankiem i przyprawami.
4. Gotuj jeszcze kwadrans, ewentualnie uzupełnij wodą.

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