



przepisy.pl

Gicz jagnięca z sosem chutney



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gicz jagnięca - 500 gramów
- sos chutney - 1 opakowanie
- marchewka - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- woda - 1 litr
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę, cebulę i ziemniaki pokrój na ładne okrągłe plastry.
2. Następnie ułóż marchewkę i cebulę na przemian z ziemniakami w naczyniu żaroodpornym.
3. Wodę zagotuj z esencją Knorr, sosem chutney i połową rozmarynu. Zalej sosem mięso i warzywa.
4. Przykryj naczynie żaroodporne folią aluminiową i piecz w temperaturze 180 °C przez 75 minut.
5. Na ostatnie 15 minut pieczenia zdejmij folię. Potrawę podawaj udekorowaną gałązką rozmarynu.

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