




przepisy.pl

Gulasz jagnięcy z czerwonym winem



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- golonka jagnięca bez kości - 750 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 2 sztuki
- butelka czerwonego wina - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku ok. 2 cm.
2. Do mięsa dodaj olej oraz wszystkie przyprawy. Odstaw na co najmniej 30 minut.
3. Po tym czasie rozgrzej rondel i podsmaż mięso. Gdy zrobi się mocno rumiane, dodaj posiekany czosnek, cebulę pokrojoną na ćwiartki i plastry marchewki.
4. Następnie wlej czerwone wino. Gotuj przez ok. 20 minut, aż wino prawie całe wyparuje.
5. Po tym czasie wlej litr wody, aby wydobyć głęboki smak dania dodaj Esencje do duszonych mięs Knorr i gotuj kolejne 20-30 minut, aż wszystkie składniki będą miękkie, a sos zrobi się gęsty oraz wyrazisty w smaku. Podawaj np. z kaszą kuskus.

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