





przepisy.pl

Gulasz jagnięcy z kluseczkami



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- jagnięcina bez kości - 1 kilogram
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- por - 3 sztuki
- seler naciowy - 3 sztuki
- marchew - 4 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- wytrawne czerwone wino - 250 mililitrów
- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 5 gramów
- woda - 500 mililitrów
- musztarda francuska - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- gałązka świeżego rozmarynu
- olej - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Około 100 gram mąki wymieszaj z solą i pieprzem i opanieruj jagnięcinę pokrojoną w kawałki.
2. Na dużej patelni rozgrzej olej i smaż jagnięcinę, aż będzie złocista, po czym wyjmij mięso z patelni i odstaw na bok.
3. Na tejże patelni smaż pokrojoną w kostkę cebulę wraz z posiekanym czosnkiem, a następnie dodaj pozostałe warzywa pokrojone w jednakowej wielkości kawałki – por, seler naciowy, marchew, pomidor i pozostaw na 5 minut, aż warzywa zmiękną.
4. Dodaj do warzyw na patelnię czerwone wino, zawartość opakowania Fix Knorr Pikantne Bolognese z chili, 500 mililitrów wrzątku lub lekkiego drobiowego bulionu, mięso i duś wszystko przez 40 minut na wolnym ogniu, aż jagnięcina będzie miękka.
5. Wymieszaj mleko z musztardą i jajkiem oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Następnie połącz wszystko, aż powstanie lekkie ciasto.
6. Łyżką formuj z ciasta kluseczki i wkładaj do gulaszu. Duś pod przykryciem przez 5 minut, po czym odwróć kluseczki na drugą stronę i duś kolejne 5 minut. Podawaj ze świeżym rozmarynem.

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