



przepisy.pl

# Jagnięcina duszona po chorwacku

 90 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- jagnięcina bez kości - 750 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- kapusta - 750 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- pomidory krojone puszką - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- seler naciowy łodygi - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- łagodna pasta pomidorowo-bakłażanowa - 100 mililitrów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pieprz do smaku
- czosnek ząbki - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyte i pokrojone mięso w kostkę posmaruj pastą pomidorowo-bakłażanową .
2. W dużym garnku układaj warstwami – jagnięcinę, ziemniaki, kapustę, pomidory, marchewkę, cebulę i seler.
3. Każdą warstwę oprósz pieprzem i pietruszką. Zalej ciepłym bulionem. Duś na małym ogniu pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie.
4. Zagotuj 0,5 litra wody i rozprowadź w niej Bulion na włoszczyźnie Knorr.
5. Kapustę poszatkuj. Ziemniaki, selera i marchewkę pokrój w kostkę. Pomidory w plastry. Cebulę i natkę pietruszki posiekaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)