



# Jagnięcina w miętowym sosie

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- combry jagnięce - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- duże ziemniaki - 4 sztuki
- tłuszcz do smażenia - 100 mililitrów
- średnia cebula - 1 sztuka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- mięta - 1 pęczek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 20 gramów
- woda - 0.5 litrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Jagnięcinę kroimy w mniejsze kotleczki. Obsypujemy czarnym pieprzem oraz Delikatem do mięs Knorr. Marynujemy w musztardzie z czosnkiem i rozmarynem. Odstawiamy na 12 godzin do lodówki.
2. Ziemniaki gotujemy w mundurkach ok 5-8 minut. Podgotowane ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Starte ziemniaki wykładamy na rozgrzaną patelnię z niewielką ilością tłuszczu. Formujemy placek, który smażymy z obu stron na rumiany kolor.
3. Zamarynowane kotleczki smażymy na patelni, nie dosmażając ich do końca.
4. Zdejmujemy z patelni i na tym samym tłuszczu smażymy posiekaną cebulkę oraz gałązkę rozmarynu.
5. Następnie dodajemy łyżkę mąki, 0,5 l wody oraz Esencję do duszonych mięs Knorr. Dodajemy posiekaną miętę oraz mięso. Dusimy 2-3 minuty. Gotowe mięso podajemy z plackiem z tartych ziemniaków.

---

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)