



Jagnięcina z sosem romesco

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- udziec jagnięcy z wykrojoną kością - 2 kilogramy
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

paella:

- ryż arborio - 40 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- białe wino - 125 mililitrów
- szafran - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- bulion z kurczaka - 1.5 litrów
- posiekana natka pietruszki - 4 łyżki
- częśćka cytryny - 5 sztuk

sos romesco:

- czerwona papryka - 4 sztuki
- migdały bez skórki - 4 łyżki
- ocet z czerwonego wina - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 220 stopni. Posmaruj mięso oliwą, oprósz solą i pieprzem. Rozgrzej na gazie blachę, która pomieści mięso. Włóż mięso skórą do dołu i smaż 5 minut na dużym ogniu, odwróć i smaż jeszcze 2 minuty.
2. Wstaw jagnięcinę do piekarnika i piecz 15 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 175 stopni i piecz jeszcze 45 minut. Po tym czasie wyjmij mięso z pieca, przykryj luźno folią aluminiową i odstaw na 10 minut. Pokrój mięso w plasterki.
3. Przygotuj sos romesco: Upraż migdały na suchej patelni. Paprykę upiecz. Gdy nieco przestygnie, obierz ze skóry, oczyść z ogonków i nasion, wrzuć do malaksera. Dodaj resztę składników sosu i zmiksuj na niezbyt gładkie puree. Dopraw do smaku.
4. Przygotuj paellę: Cebulę obierz i posiekaj. Rozgrzej na patelni oliwę, wrzuć cebulę i posól, smaż na małym ogniu przez 5 minut aż się zeszkli. Dodaj ryż i mieszaj żeby obtoczył się w oliwie. Smaż minutę, dodaj wino i mieszając smaż kolejną minutę. Wlej bulion i dodaj szafran, mieszając gotuj około 20 minut, aż ryż będzie miękki.
5. Nałóż na talerze porcje paelli. Ułóż na nich plastry jagnięciny, na wierzch dodaj porcję sosu romesco. Dodaj częśćki cytryny, posyp natką i podaj.