



Pieczona noga jagnięca z warzywami i pomidorowo-grzybowym sosem

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- noga lub łopatką jagnięca z kością - 1.5 kilogramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 200 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżki
- główka czosnku - 1 sztuka
- kilka gałązek rozmarynu
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ocet jabłkowy - 100 mililitrów
- strąk ostrej papryki chilli - 2 sztuki
- puszka pomidorów pelati - 1 sztuka
- butelka czerwonego wina - 1 sztuka
- prawdziwki suszone - 80 gramów
- mąka - 2 łyżki
- ziele angielskie
- Liść laurowy z Turcji Knorr**
- sól
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso obficie natrzyj solą, pieprzem, kminem rzymskim, posiekany rozmarynem, czosnkiem i ostrą papryczką chilli wymieszaną ze 100 ml Ramy. Dzięki gęstej konsystencji tłuszczu przyprawy łatwo dadzą się rozprowadzić po powierzchni.
2. Mięso dodatkowo obłóż startymi na tarce warzywami, dodaj pozostałe przyprawy, skrop z wierzchu octem. Tak zamarynowane mięso odstaw do lodówki na jeden dzień.
3. Po tym czasie mięso razem z warzywami wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika, piecz przez 60 minut pod przykryciem, po czym zdejmij folię i podlej czerwonym winem, duś kolejne 30-40 minut do momentu, aż mięso stanie się zupełnie miękkie. Mięso przełóż na półmisek, Zbierz powstały z pieczenia sos.
4. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
5. Dodaj do niej łyżkę mąki, dokładnie wymieszaj, połącz z pozostałym sosem z pieczenia, dodaj puszkę pomidorów oraz rozdrobnione kawałki grzybów. Całość gotuj, aż sos zgęstnieje (ok. 10 minut).