



Zupa z jagnięciny

przepisy.pl



 105 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łopatka jagnięca - 500 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- dynia piżmowa - 200 gramów
- pietruszka - 200 gramów
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- gałązka tymianku - 2 sztuki
- kasza jęczmienna - 100 gramów
- zielona soczewica - 100 gramów
- bulion jagnięcy lub inny - 700 mililitrów

opcjonalnie

- posiekana natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Łopatkę jagnięcą pokrój w drobną kostkę (1 cm) i zamarynuj w przyprawie do mięs Knorr oraz tymianku.
2. Zamarynowane mięso smaż w dużym garnku, aż będzie rumiane.
3. Dynię i pietruszkę pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso.
4. Warzywa dodaj do garnka z mięsem i podsmaż jeszcze jedną minutę.
5. Dodaj pomidory i wlej bulion. Gotuj ok. 15 minut.
6. Wsyp kaszę jęczmienną oraz soczewicę. Całość duś pod przykryciem ok. 30 minut. Gotowa zupa powinna być gęsta i sycąca. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.

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