

baranina na dziko

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

baranina	1 kg
czosnek	5 ząbków
ocet	4 łyżki
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
papryka	3 szt.
cebula	2 szt.
jabłka	3 szt.
olej	3 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie oczyścić z błon, tłuszczu; natrzeć solą, rozartym czosnkiem oraz innymi przyprawami. Zawinąć w ściereczkę namoczoną octem i pozostawić na sześć dni by mięso skruszało. Po tym czasie mięso dokładnie wypłukać, osuszyć i obtoczyć w mące następnie usmażyć w mocno rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Usmażone mięso przełożyć do rondla z odrobiną tłuszczu, pokrojoną w krążki cebulą, papryką i jabłkami dusić- pod przykryciem, do momentu aż mięso będzie miękkie. Nagrzać piekarnik, pieczeń oblać śmietaną, wstawić do piekarnika i lekko zrumienić.