

## Doradca Smaku II, odc. 2: Potrawka z jagnięciny



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łopatka jagnięca</b>	1 kg
<b>rosół warzywny</b>	0,7 litra
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>seler naciowy</b>	1 szt.
<b>marchew</b>	1 szt.
<b>pietruszka</b>	1 szt.
<b>ziemniaki</b>	4 szt.
<b>mąka pszenna</b>	40 g
<b>białe wino wytrawne</b>	60 ml
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>pomidory pelati</b>	1 puszka
<b>olej</b>	(do smażenia)
<b>ziele angielskie całe</b>	
<b>goździki</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>sól morska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jagnięcinę kroimy w grubą kostkę i obsmażamy z każdej strony w garnku, na mocno rozgrzanym oleju. Kawałki jagnięciny obsmażamy partiami, po kilka kawałków.

- KROK 2 Każdą partię posypujemy solą i pieprzem, a po obsmażeniu mięso wykładamy na oddzielną miseczkę.
- KROK 3 Marchewkę, cebulę, pietruszkę i seler kroimy w grubą kostkę o boku około 1 cm. Następnie wrzucamy warzywa do tego samego garnka, w którym wcześniej obsmażaliśmy mięso i smażyjemy. Po około 5-6 minutach dodajemy pokrojony w plasterki czosnek i mieszamy.
- KROK 4 Dodajemy do warzyw jagnięcinę. Całość posypujemy mąką.
- KROK 5 Następnie wlewamy białe wino i dokładnie mieszamy. Dodajemy pomidory pelati. Wrzucamy 4 - 6 ziarenek ziela angielskiego oraz kilka goździków.
- KROK 6 Chwilkę gotujemy, aby wino odparowało i wlewamy wywar warzywny ok. 0,5 - 1 cm. ponad poziom warzyw z mięsem. Całość gotujemy około 45 - 60 min aż mięso będzie miękkie. Po tym czasie zmniejszamy ogień. Na koniec kroimy ziemianki w grubą kostkę i wrzucamy do garnka.
- KROK 7 Gdy ziemniaki będą miękkie nasze danie jest gotowe!