

Duszone wnętrzności jagnięcia

MAŁGORZATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podróbki jagnięce	0,5 kg
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 wiązki
olej	0,5 szklanki
pomidor	4 sztuki
natka pietruszki	0,5 pęczka
ser feta	150 gram
masło	0,5 szklanki
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wnętrzności w niewielkiej ilości wody, posolonej łyżeczką soli. Oczyszczamy dymki, siekamy drobno cebulki i je dusimy w oleju i 1/2 szklanki ciepłej wody. Dodajemy czerwone pomidory, obrane i starte na grubej tarce, wraz z posiekanym szczypiorkiem z dymek, posiekaną natką pietruszki oraz odcedzonymi i pokrojonymi ugotowanymi wnętrznościami jagnięcia. Dolewamy tyle z bulionu, w którym gotowaliśmy wnętrzności, tak żeby wszystkie produkty zostały przykryte. Solimy i dodajemy zmielony pieprz czarny. Dusimy na umiarkowanym ogniu pod przykryciem przez 15 minut. Po tym przekładamy danie do czterech miseczek żaroodpornych i je posypujemy startym serem feta i polewamy roztopionym masłem. Pieczemy w lekko nagrzaną kuchence przez 20 minut. SMACZNEGO!