

Jagnięce ragout z ziemniakami i szpinakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka jagnięca	800 g
cebula	2 szt.
boczek	150 g
pietruszka	2 szt.
marchewka	4 szt.
Tymianek suszony Prymat	2 łyżeczki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	½ łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
wino czerwone wytrawne	300 ml
woda	300 ml
mąka	4 łyżki
szpinak baby	250 g
ziemniaki	1 kg
masło 82%	100 g
Pieprz czarny mielony Prymat	¼ łyżeczki
listki mięty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebule,
boczek,
marchewki,
pietruszki oraz
jagnięcinę
pokrój w
kostkę i przelóż
do naczynia
żaroodpornego.
Wymieszaj.

2. Dopraw
tymiankiem,
pieprzem
cytrynowym,
suszonym
czosnkiem i 2
łyżeczkami soli.
Wymieszaj.

3. Całość
podlej winem
oraz wodą i
wstaw do
piekarnika.
Piec 2-3
godziny pod
przykryciem w
170°C.

4. Po upływie 2
godzin dodaj 4
łyżki mąki.
Ostatnie 15
minut piecz
bez przykrycia.

5. Posiekaj
szpinak,
ugotowane
ziemniaki
pokrój w
talarki, dodaj
masło, dopraw
solą i pieprzem
i delikatnie
wymieszaj.
Gotowe danie
możesz
posypać
listkami
świeżej mięty.