

Kebab

MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z jagnięcia	800g
cebule	3
masło	4 łyżki
pomidory	2
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
tymianek	1/2 łyżeczka
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone mięso pokrajać w kostkę wielkości orzecha włoskiego, wrzucić na dużą patelnię, dodać masło, pokrojoną cebulę, obrane ze skórki i pokrojone pomidory, listki laurowe. Oprószyć solą, tymiankiem i pieprzem. Podlać wodą- 3 łyżki. Przykryć szczelnie patelnię. Dusić na wolnym ogniu ok. 2 godziny. Podawać gorące.