

Bobotel barani



DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	2
baranina	85dag
jabłka	2
masło	3łyżki
rodzynki	6dag
migdały	6dag
bułka	6kromek
mleko	1 1\2szkl
sól	
pieprz	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą baraninę ugotować, zemleć i podsmażyć na maśle z posiekaną cebulą i utartymi jabłkami, dodać sparzone rodzynki i poprzekrajane na pół migdały. Potrawę dusić 10min, włożyć do formy do zapiekania. Kromki bułki zamoczyć w mleku z solą, pieprzem i cukrem, odsączyć bułkę. Mlekiem zalać zapiekanekę, na wierzchu położyć wilgotne grzanki i zapiekać 45min pod przykryciem w piekarniku.