

Młoda baraninka



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
tłuszcz	
mąka do zasmażki	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
czosnek	
ziele angielskie	
sól	
Liść laurowy suszony Prymat	
baranina	1,35 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, obrać z błon i zbędnego tłuszczu, posolić, oprószyć mąką.
Mięso obrumienić razem z pokrajaną cebulą na części rozgrzanego tłuszczu.
Zrumienione mięso przełożyć do rondla, podlać wodą, dodać przyprawy, czosnek roztarty z solą i dusić.
Kiedy mięso będzie miękkie, ostudzić i porcjować.
Przygotować zasmażkę, rozprowadzić sosem z mięsa i zagotować.
Mięso zalać sosem i dobrze podgrzać.