

baranina duszona z kartoflami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

baranina	600 g
kartofle	500 g
marchewka	2 szt
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
seler	1 szt
bulion	200 ml
czosnek	3 zębki
sól pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso natrzeć solą pieprzem i zmiądzonym czosnkiem. Warzywa i cebulę obrać i utrzeć. Kartofle obrać i pokroić na plastry. Posmarować masłem formę do zapiekania. Mięso pokroić na kawałki i układać na przemian warstwy mięsa i kartofli, przesypując je warzywami. Zalać bulionem i piec w temp. 200 st. przez 1,5 godz.