Jagnięcina na boczku



MONIKA192

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udźca jagnięcego	1 kg
pomidorów	30 dag
boczku wieprzowego	50 dag
oliwy z oliwek	trochę
cebula	1
pietruszki	gałazka
seler	1
marchewka	1
oregano	szczypta
białego wina	szklanke
pieprzu	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagnięcine i boczek pokroić. Skropić oliwą. Cebulę, seler i marchewkę posiekać i podsmażyć. Dodać mięso. Gdy mięso zarumieni się, dodać szklanke białego wina. Kiedy wino wyparuje, dodać pokrojone pomidory, pietruszkę, pieprz i oregano. Smażyć na wolnym ogniu. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, można dodać niewielka ilość wody. Przed podaniem polać mięso sosem z patelni.

Smacznego!!!