



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Potrawa z jagnięciny

W oryginale to tadżin z jagnięciny ale nie posiadam specjalnego garnka który się tak nazywa więc nazwałam potrawę normalnie :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- jagnięcina, 4 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- szafran, 1 szczypta
- cynamon mielony, 0.5 łyżecz.
- imbir mielony, 0.5 łyżecz.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- oliwa z oliwek, 3 łyżk.
- wywar, 300 ml
- migdały blanszowane, 50 g
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Wymieszać czosnek z szafranem, cynamonem, imbirem, solą i pieprzem - natrzeć kotlety jagnięce. Posypać cebulą i pietruszką i wstawić na kilka godzin do lodówki, jak nie mamy czasu wrzucamy od razu na patelnię z rozgrzaną oliwą. Smażymy na umiarkowanym ogniu z dwóch stron, 1-2 minuty po czym zalewamy wywarem i dusimy 30 minut. W tym czasie odwracamy kotlety przynajmniej raz. Rozgrzewamy patelnię i prażymy migdały aż się zrumienią. Kotlety układamy na talerz, polewamy sosem, posypujemy cynamonem i migdałami.

