



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Baranina duszona w warzywach mieszanych

Naprawdę super danie

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

karnawal

Składniki:

- baranina , 1.2 kg
- cebula, 5 dag
- marchew, 15 dag
- seler, 10 dag
- pietruszka, 10 dag
- kapusta włoska, 40 dag
- ziemniak, 40 dag
- słonina, 7 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- liść bobkowy, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 5 dag

Sposób przygotowania:

Baraninę opłukać, nie luzując z kości posolić i osmażyć na rumiano na silnym ogniu, wyłożyć do rondla. Wszystkie warzywa — prócz ziemniaków — oczyścić, opłukać i pokrajać na kawałki niezbyt drobne (np. krążki o, grubości 1.5 cm), żeby się nie rozgotowały (kapustę pokrajać w grubą kostkę i włożyć, gdy mięso się dogotuje. Do mięsa włożyć warzywa i cebulę, dodać soli, pieprzu, trochę wrzącej wody i dusić powoli pod przykryciem. Ziemniaki oczyścić, opłukać, pokrajać w cząstki (takie jak cząstki pomarańczy). Włożyć do mięsa; gdy już wszystko miękkie, ugotować. Potrawę wymieszać z powidełkami pomidorowymi, dodać cukru i rozartego czosnku do smaku. Zamiast powidełek można także użyć świeżych pomidorów pokrajanych na cząstki tak jak ziemniaki i podgrzanych w potrawie.

