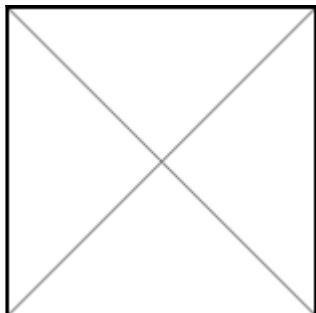




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)
Baranina duszona z ziemniakami
Polecam bo warto

Składniki:

- baranina , 1.25 kg
- ziemniak, 1 kg
- cebula, 6 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- słonina, 6 dag

Sposób przygotowania:

Baraninę opłukać, podzielić na porcje (wraz z kością), dodać trochę gorącej wody, przyprawy, soli do smaku i powoli ugotować. W miarę wyparowania wody polewać tylko tyle, aby mięso było nią przykryte. Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać na części i włożyć do ugotowanego mięsa, dodać pokrajaną cebulę, a jeżeli potrzeba, trochę wody i pod przykryciem ugotować w rosole, nie mieszając. Na talerze wydawać mięso i ziemniaki podlane rosół. Jeżeli baranina jest chuda, potrawę trzeba okraszyć słoniną ze zrumienionymi skwarkami.

