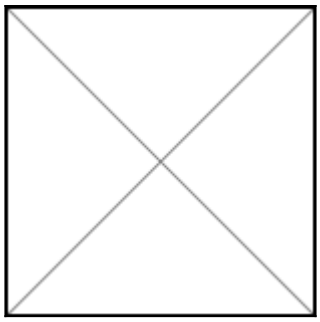


Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Ragout z baraniny

Baraninę można zastąpić mięsem z królika

Składniki:

- baranina , 2 kg
- włoszczyzna, 200 g

Sposób przygotowania:

Mięso zamarynować, po czterech dniach pokrajać w kostkę, lekko podsmażyć, włożyć do słojów, zalać sosem od smażenia i zakwasić słabym octem. Sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min. Przyprawiać po wyjęciu ze słoja.