



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

Ragout baranie

Podawać z ryżem, ziemniakami, makaronem i kalaflorem, kapustą brukselką itp.

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 2 dag
- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- słonina, 5 dag
- baranina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, pokrajać mostek z kością na 10 jednakowych kawałków (po 2 kawałki na 1 porcję), posolić. Słoninę stopić, wyjąć skwarki, tłuszcz rozgrzać na patelni i osmażyć mięso na rumiano. Mięso przełożyć do rondelka, na tłuszczu osmażyć cebulę na kolor jasny, dodać wraz z tłuszczem do mięsa, podlać wodą i udusić powoli pod przykryciem. Gdy mięso miękkie, sos podprawić śmietaną.

