



Casserole jagnięce

 2 porcje

 20 minut

Składniki

- 6 ząbków czosnku, obranych
- 100 g oliwy z oliwek
- 900 g udźca jagnięcego, bez kości, pokrojonego w kostkę 3 cm
- 1 łyżeczka soli
- 3 szczypty pieprzu
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- 2 łyżeczki octu
- 1 gałązka świeżego tymianku
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1 liść laurowy
- 100 ml wina białego

Przygotowanie



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.



Umieść 6 ząbków czosnku oraz 100 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Smaż saute.



Dodaj 900 g jagnięciny, 1 łyżeczkę soli oraz 3 szczypty pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 1/2 łyżeczki papryki słodkiej, 2 łyżeczki octu, 1 gałązkę tymianku, 1/2 łyżeczki suszonego oregano oraz 1 liść laurowy. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 100 ml wina białego. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Gotowe do podania. Smacznego!
