



Gulasz jagnięcy

 2 porcje

 1 godzina 10 minut

Składniki

- 500 g jagnięciny, pokrojonej na kawałki
- 100 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 100 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 100 g selera, pokrojonego na kawałki
- 150 g pomidorów, pokrojonych na kawałki
- 100 ml białego wina
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 30 g mąki
- 35 oleju roślinnego
- 700 ml wody
- 1 liść laurowy
- 1/2 łyżeczki rozmarynu
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.

2

Umieść 35 ml oleju. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 100 g marchewki, 100 g cebuli, 100 g selera oraz 30 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.



Dodaj 500 g jagnięciny, 100 ml wina, 50 g koncentratu pomidorowego oraz 700 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Zbierz szumowiny. Dodaj 1 liść laurowy, 1/2 łyżeczki rozmarynu, 1/2 łyżeczki tymianku oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Wyjmij liść laurowy. Gotowe do podania! Smacznego!
