Jagnięcina z rodzynkami

data aktualizacji: 2019.03.21 autor: Redakcja

Składniki:

- kulka jagnięca
- papryka (trzy kolory: żółta, czerwona, zielona)
- puszka pomidorów obranych ze skórki
- 5 szalotek
- 4 ząbki czosnku
- 3 pomidory świeże
- pasta harissa (łyżeczka)
- kumin rzymski - łyżeczka (uprażone)
- kolendra - łyżeczka (uprażone)
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka papryki czerwonej
- ryż lub kuskus
- oliwa z oliwek
- 1 szklanka białego wina
- suszone pomidory z bazylią
- paczka rodzynek

Przygotowanie:

Oczyścić z tłuszczu i błon kulkę jagnięcą. Pokroić jagnięcinę na kawałki wielkości kęsa. Obsmażyć na

oliwie na ostrym ogniu. Do smażonej jagnięciny dodajemy ząbki czosnku i prażone przyprawy, a następnie wino. Obsmażamy paprykę, cebulę i przelewamy pomidorami. Dodajemy do smażonej papryki miód, rodzynki, pastę harissa i ususzone pomidory z bazylią. Solimy do smaku i dusimy ok. 1,5 godziny. Podajemy z ryżem lub z kuskusem.

Przepis Jana Krzosa, żyrardowskiego muzyka.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31401-jagniecina-z-rodzynkami