

Gulasz jagnięcy

Składniki:

- mięso jagnięce typu żeberka, karkówka
- na marynatę: olej, sól, czosnek, tymianek, majeranek, musztarda, cebula, odrobina octu, jałowiec, ziele angielskie, liść laurowy, włoszczyzna
- olej
- cebula

Przygotowanie:

Żeberka i karkówkę umyć i osuszyć. Przygotowujemy marynatę i nacieramy nią mięso. Tak przygotowane wkładamy na 24h do lodówki. Następnego dnia oddzielamy mięso od kości, kroimy w kostkę. Do garnka wlewamy 5 łyżek oleju. Na rozgrzany olej wrzucić przygotowane mięso. Następnie dodajemy pokrojoną w półksiężycy cebule. Wszystko dobrze zasmażamy, następnie podlewamy wodą i dusić. Gdy mięso będzie prawie miękkie dodajemy pokrojona w kostkę marchew. Całość dusimy do miękkości i ewentualnie zaciągamy mąką. Przyprawiamy do smaku.

Podajemy na ciepło z kaszą lub z kluseczkami. Idealne z ćwikłą z chrzanem.