

Jak Jagnięcina z papryką



Składniki

- Comber jagnięcy b/k lub polędwiczka: 150 g
- Olej: 40 ml
- Papryka czerwona pieczona: 100 g
- Bulion warzywny lub drobiowy: 100 ml
- Sól
- Zupka pomidorowa z ryżem Gerber: 1 słoiczek
- Kasza jęczmienna ugotowana na sypko: 150 g
- Natka pietruszki i koperek

Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, patelnia, rondel, łyżka

Sposób przygotowania

- Mięso jagnięce z combra lub polędwiczki oraz paprykę czerwoną pieczoną bez skóry i pestek kroimy w cienkie paseczki.
- Mięso posypujemy solą i smażymy na oleju tak, aby zbyt mocno się nie zarumieniło.
- Pod koniec smażenia dodajemy pokrojoną pieczoną paprykę. Można też dodać do smażenia pokrojoną w kostkę cebulę.
- Mięso i paprykę podlewamy niewielką ilością bulionu warzywnego lub drobiowego, a następnie dusimy na wolnym ogniu.
- Gdy mięso jest miękkie, dodajemy Zupkę pomidorową z ryżem Gerber, doprawiamy do smaku solą.
- Mięso z sosem podajemy z kaszą jęczmienną i drobno pokrojonymi świeżymi ziołami.