

Рагу из баранины в горшочке со специями SONNENTOR?

Рагу из баранины в горшочке со специями SONNENTOR? Простое,

Простое, сытное и очень ароматное блюдо, приготовление которого не займет много времени.

Вам потребуется:

- Рагу из баранины 500 г

- Лук репчатый- 1 шт

- Баклажан- 1 шт

- Сметана

- Специи SONNENTOR для жаркого от тети Мици

(состав: Чеснок, черный перец, кориандр, майоран, тмин)

- Оливковое масло

1. Лук нарезаем полукольцами.

2. Баклажан нарезаем кольцами, чуть солим и оставляем на некоторое время, чтобы избавиться от лишней горечи.

3. Разогреваем на сковороде оливковое масло.

4. Обжариваем на сковороде баранину. Когда начинает появляться корочка, добавляем лук и еще немного обжариваем до золотистого цвета.

5. Добавляем в сметану приправу SONNENTOR для жаркого от тети Мици (по вкусу).

6. Обжаренную баранину с луком выкладываем в керамические горшочки, добавляем баклажаны (предварительно промытые), сверху заливаем сметаной со специями.

7. Ставим в духовку, разогретую на 180 градусов, запекаем в течение часа.

8. Готовое рагу посыпаем нарезанной зеленью и подаем на стол. Сюда отлично подойдут специи SONNENTOR «Все в зелени». Приятного аппетита! #готовимвместе

#вкусноеполезное #специи #sonnentor #полезныесоветы #полезныерецепты #astragreen

#здоровоепитание