



Jagnięcina z brzoskwiniami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jagnięcina z brzoskwiniami po marokańsku to doskonała potrawa na każdą okazję. Można ją podawać na obiad, jak również na różne okoliczności. Marokańska kuchnia jest przepyszna. To wspaniałe danie, które można podawać np. z kuskusem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

W garnku rozgrzewamy oliwę. Mięso jagnięce podsmażamy przez 5 minut, po czym wyjmujemy z je z garnka.

Krok 2

W tym samym garnku szklimy pokrojoną drobno cebulę z posiekanym czosnkiem - smażymy 5 minut. Ponownie umieszczamy jagnięcinę w garnku.

Krok 3

Następnie dodajemy skórkę i sok z pomarańczy oraz miód. Dopraviamy solą i pieprzem, następnie dolewamy wodę, aby przykryć nią mięso. Doprowadzamy do jej wrzenia, po czym przykrywamy garnek i dusimy przez 1 godzinę.

Krok 4

Dodajemy brzoskwinie i dusimy przez 30 minut, aż mięso będzie miękkie. Szparagi podsmażamy na maśle i dodajemy do pokrojonej w plasterki jagnięciny.

Składniki:

- 800 g jagnięciny
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sok i skórka z 2 pomarańczy
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 200 g brzoskwiń
- 3 szklanki wody, garść szparagów zielonych
- 4 łyżki masła