



Łatwy tadżin na bazie łopatki jagnięcej

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tadżin z jagnięciną to potrawa niesamowicie rozgrzewająca i dobrze doprawiona. Wbrew pozorom jest to całkiem prosta potrawa, doskonale nadająca się na weekendowy obiad w gronie rodziny, albo kiedy spodziewamy się gości.

Przygotowanie

Krok 1

W naczyniu żaroodpornym podgrzewamy oliwę. Następnie dodajemy jagnięcinę, pokrojoną w kostkę paprykę, marchewki i cebulę. Całość smażymy przez 5 minut. Później mieszamy pomidory, czosnek, curry i paprykę w proszku. Doprawiamy solą i pieprzem i dodajemy do mięsa.

Krok 2

Wszystko dokładnie mieszamy. Dalej dodajemy ok. pół litra wody, czerwone wino i dusimy przez 40 minut. Dodajemy kolendrę, po czym dusimy przez kolejne 30 minut.

Krok 3

Przed podaniem dodajemy śmietankę Łaciatą i mieszamy.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 900 g łopatki jagnięcej
- 3 cebule
- 2 marchewki
- 2 papryki
- 6 pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki curry
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 30 g kolendry
- 150 ml Śmietanki Łaciatej 18%
- ½ szklanki czerwonego wina