



Pieczeń z jagnięciny w sosie paprykowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pieczeń z jagnięciny podawana w sosie paprykowym jest daniem apetycznym, bogatym w niezbędne składniki odżywcze. Sos paprykowy jest źródłem wielu cennych witamin oraz niezbędnych pierwiastków. Danie idealne na każdą okazję.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nastawiamy na 180 stopni. Na patelni rozgrzewamy olej. Następnie przyrumieniamy pieczeń z jagnięciny. Obsmażamy razem drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę, doprawiamy paprykami w proszku i dusimy pod przykryciem ok. 10 minut. Dodajemy koncentrat pomidorowy, doprawiamy octem, oregano i przyprawami. Dusimy 10 minut.

Krok 2

Mięso następnie układamy w naczyniu żaroodpornym, zalewamy sosem paprykowym i pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.

Krok 3

Następnie mięso wyciągamy z naczynia żaroodpornego. Powstały sos miksujemy. Jagnięcinę kroimy na grube plastry, które polewamy sosem paprykowym.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 800 g pieczeni jagnięcej
- 2 łyżki oleju
- 3 cebule
- 2 duże papryki
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżka oregano