

Gulasz jagnięcy

<http://palcelizac.gazeta.pl/palcelizac/56,110783,15269475,Gulasze.html#BoxLS2img>

600 g łopatki jagnięcej

3 ząbki czosnku

cebula

oliwa do smażenia

2 marchewki

seler

2 pietruszki

liść laurowy

3 ziarna ziela angielskiego zmiążdżone w moździerzu

gałązka rozmarynu

500 ml bulionu drobiowego

kieliszek czerwonego wina

puszka pomidorów pelati

Mięso kroimy w kostkę o boku 1 cm, czosnek w cienkie plasterki, a cebulę w drobną kostkę. Na rozgrzanej w garnku oliwie podsmażamy czosnek i cebulę, a następnie wrzucamy mięso. Gdy jagnięcina będzie już złocista, dodajemy resztę warzyw, obranych i pokrojonych w kostkę, liść laurowy, ziele angielskie oraz rozmaryn. Wlewamy bulion i gotujemy przez 30 minut, aż całość zgęstnieje. Dodajemy wino oraz pomidory. Gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu kolejne 40 minut. Gulasz powinien być gęsty i mieć ciemny kolor.