

Gulasz z młodej jagnięciny.

<http://smaker.pl/przepis-gulasz-z-mlodej-jagnieciny,28130,polkangaroo.html>



Autor: [polkangaroo](#)

Składniki

- jagnięcina, ok. 1 kg
- czosnek, 2 ząbki
- cebula, 1
- rozmaryn
- tymianek
- sól
- pieprz
- sos sojowy, 2 łyżki
- olej, 2 łyżki
- sok

3-4 os.

> 60 min

średnie

przystępne

Przygotowanie

Mięso ok 1 kg. oczyszczamy z błon i płuczemy. Czosnek obieramy i siekamy, rozcieramy z solą, mieszamy w misce z sosem sojowym, olejem, sokiem z cytryny, tymiankiem i rozmarynem, solą i pieprzem. Smarujemy mięso i odstawiamy w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny. Po 2 godzinach mięso dusimy na małym ogniu aż zmięknie (90 min