

ضلع لحم الضأن بالبطاطس والطماطم



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 غ سترينيد توميتوز 500
- ضلع ضأن 6
- حبتان بطاطس
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- زعتر طازج
- فص ثوم
- ملح وفلفل بما يكفي
- نصف كوب خمر أحمر



التحضير

ضعي ضلوع اللحم في تتبيلة من زيت زيتون بكر ممتاز، وملح وفلفل، وزعتر طازج. وفي أثناء ذلك قشري البطاطس ثم اقطعيها مكعبات واسلقيها في ماء مغلي مملح لمدة 10 دقائق. حمري ضلوع اللحم في الحلة في الزيت الساخن وفص الثوم المأروس الغير مقشر، وذلك من على الجانبين ثم أضيفي الخمر الأحمر حتى يتبخر. اتركي اللحم حتى يتشرب لمدة 10 دقائق، وفي تلك الأثناء أكلمي طهي البطاطس في حلة وأضيفي سترينيد توميتوز ضعبي ضلوع اللحم في طبق التقديم فوق البطاطس