

Ребрышки ягненка в томатном соусе



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 300 г
- Морковь 1 шт.
- Овощной бульон 2 половника
- Оливковое масло по вкусу
- Орегано по вкусу
- Перец по вкусу
- Пряные травы по вкусу
- Пучок петрушки 1 шт.
- Соль по вкусу
- Стебель сельдерея 1 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Ягнячьи ребрышки 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко порежьте морковь, сельдерей, чеснок и петрушку.
2. Слегка обжарьте овощную смесь на оливковом масле в сковороде.
3. Добавьте ребрышки ягненка. Обжарьте их до золотистого цвета на среднем огне, посолите и поперчите по вкусу.
4. Присоедините **Мякоть томатов в кубиках Pomì**, два половника овощного бульона и орегано.
5. Накройте крышкой и тушите до готовности на среднем огне.
6. Подавайте блюдо, украсив его пряными травами.