

SECONDI PIATTI

Spezzatino d'agnello in salsa di vino

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 6 cubetti di carne d'agnello
- farina
- burro
- sale
- pepe nero
- ¼ tazza di ketchup
- ½ tazza di vino bianco
- ½ tazza di funghi
- 1 cucchiaino di salsa per bistecche A-1

PREPARAZIONE

1 Infarinate bene i pezzi di carne d'agnello e conditeli come preferite. Miscelate, a parte, il burro, il sale, il pepe, il ketchup, il vino, i funghi e la salsa per bistecche A-1.

Versate questo composto sopra i pezzi di carne d'agnello e fate sobbollire per circa 1 ora fino a quando siano cotti.