

Мясо козлятины в вине сиропе



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- 1,5 кг мяса козлятины, лопаточно-плечевая часть, нарезать на крупные куски
- 1 большая луковица, разрезанная на четыре части
- 8 зубчиков чеснока
- 4 шт. корицы
- 8 зубчиков гвоздики
- 4 лавровых листа
- 1 стакан сухого белого вина
- 1 стакан винного сиропа
- 1 стакан оливкового масла
- 1 стакан свежего томатного сока
- 200 г чернослива
- 2 стакана воды
- 1 большой помидор, нарезанный на четыре части
- Соль Перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Варить мяса козлятины полчаса, постоянно снимая пенку. После охлаждения, мясо слегка обжарить в оливковом масле и добавить вино.

Добавить томатный сок и воду, и варить еще в течение получаса. За две минуты до конца, добавить специи, нарезанные помидоры, лук, чеснок, чернослив.

Поместите продукты в жаростойкое блюдо с крышкой, залейте винным сиропом и поставьте в духовку при температуре 250 ° до готовности.

