

(odc.05) golonka jagnięca w sosie warzywnym

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.5)

trudność: **trudne**

Składniki

4 jagnięce golonki
3 papryczki chilli
2 łyżki ziaren kolendry
1 łyżka oregano
2 duże szczypty soli
1 duża szczypta pieprzu
1 łyżka mąki
olej

Sos

1 cebula
1 marchewka
2 zewnętrzne łodygi selera naciowego
świeży rozmaryn
anchois
ocet balsamiczny
kieliszek białego wina
puszka pomidorów bez skóry

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni Celsjusza. Posiekać papryczki chilli, zmieszać z kolendrą, oregano, solą, pieprzem i mąką. W przyrządzonej mieszance obtoczyć umyte jagnięce golonki. Wlać olej do brytfanki i zrumienić mięso ze wszystkich stron, aż powstanie na nim złocista, chrupiąca skórka.

Obrać marchew i cebulę, łodygi selera pozbawić twardych włókien. Marchewkę przekroić wzdłuż

na ćwiartki i pokroić w niezbyt drobne kawałki. Seler pokroić na plasterki, a cebulę posiekać w drobną kostkę. Przełożyć golonki z brytfanki na talerz i podsmażyć pokrojone warzywa na oleju i tłuszczu, który wytopił się z mięsa, mieszając od czasu do czasu. Dodać rozmaryn i 6 filecików anchois (sardeli). Doprawić odrobiną octu balsamicznego. Kiedy sardele się rozpadną, sos zgęstnieje i przybierze konsystencję syropu. Dolać kieliszek białego wina i gotować, aż aromaty się połączą. Posiekać delikatnie pomidory w puszcze i dodać do sosu. Gdy sos znów się zagotuje, włożyć do niego golonki, doprawić solą i pieprzem do smaku i piec pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza przez półtorej do dwóch godzin, aż mięso zacznie odpadać od kości. Podawać z ziemniaczanym puree.