

Agnello Alla Paprica

Far dorare in olio caldo 1000 g di polpa di agnello tagliata a pezzetti e infarinata. Quindi togliere la carne e nel fondo di cottura soffriggere 2 cipolle affettate e 1 spicchio d'aglio. Unire la carne d'agnello, condire con sale, pepe e 1 cucchiaino di paprica, bagnare con 1 tazza di yogurth, coprire e cuocere a fiamma dolce per 30 minuti. Servire caldo con patate lesse affettate.

Ingredienti

1000 G Polpa D'agnello

2 Cipolle Affettate

1 Spicchio Aglio

Sale

Pepe

1 Cucchiaino Paprica

1 Tazza Yogurth

Per Servire:

Patate Lesse Affettate

Note

Preparazione: 160 minuti.