

Oppskrift

Tyrkisk lammepanne



1

Kok fårekjøttet mørt.

2

Bland kjøttet med krydder, tomatpuré og grønnsakene i en langpanne. Slå over kraften fra kokingen til sausaktig konsistens.

3

Stek ferdig i panne i ovnen til grønnsakene er møre.

Produkter i denne oppskriften

Fårekjøtt u/Ben 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Fårekjøtt u/ben	1,2 kg
Tomater i båter	500 g
Grønn paprika	500 g
Tomatpuré	200 g

Bladpersille

3,5 ss

Sitron

Salt og pepper