

Agneau aux herbes



:

3 livres de rôti d'agneau

2 tomates

3 carottes, tranchées dans le sens de la longueur

Jus de 2 citrons

1 cuillère à thé de zeste de citron

2 gros oignons jaunes, hachés

2 feuilles de laurier

2 cuillères à soupe de paprika

4 brins de romarin

2 bulbes d'ail entiers, coupés horizontalement

1/3 tasse de vin blanc (facultatif)

5 tasses de bouillon de poulet

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

Mélanger dans un bol, la moitié de l'huile, le jus de citron, le zeste, les feuilles de laurier, le romarin, le paprika, le sel et le poivre. Appliquer ce mélange sur l'agneau. Couvrir et réfrigérer pendant 5 à 8 heures pour faire mariner.

Sélectionnez l'option de saut. Ajouter le reste de l'huile et l'agneau et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mettre de côté.

Faire sauter les oignons, l'ail, les carottes et les tomates. Ajouter l'agneau.

Ajouter le bouillon et le vin. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Cuire 45 m. Sur MEAT /STEW.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You