



Lamb and white cabbage stew

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	2 годин
готування	
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

1 l bouillon
500 g stewing lamb, diced
500 g potatoes
1 white cabbage, small
½ tsp cumin
1 bay leaf
Salt
Pepper

Peel the potatoes and cut into 2 cm chunks. Cut the white cabbage into 3 cm chunks. Put all the ingredients into the porcelain dish and season with salt and pepper. Put the porcelain dish on the wire shelf in the cold cooking space. Cook.

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 2 годин

½ bunch of Parsley
Salt
Pepper

Finely chop the parsley. Take the stew out of the cooking space. Sprinkle with parsley, stir, then season with salt and pepper to taste.

Акcesуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm
Wire shelf

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

