

# FARFALLE S JEHNĚČÍM KOLÍNKEM POTJIEKOS, KAROTKOU A ZELENÝMI FAZOLKAMI

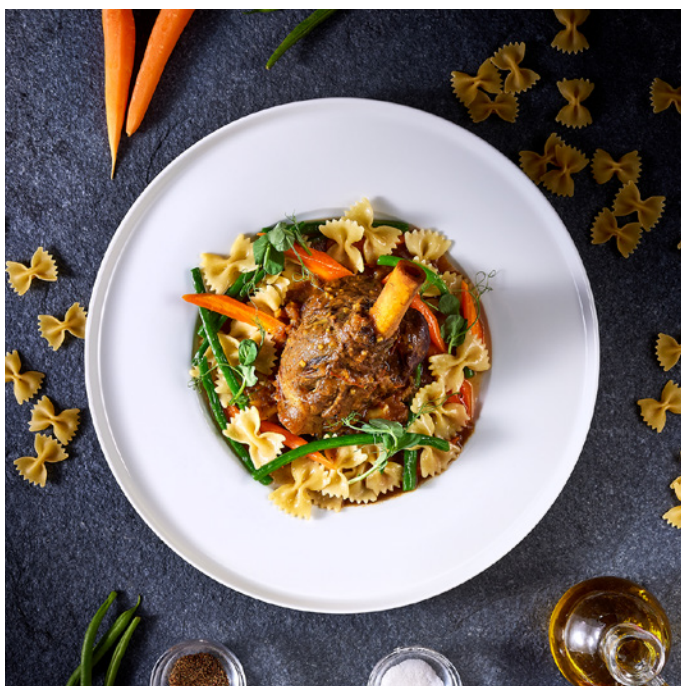
(4 porce)

## INGREDIENCE

400 g Adriana Farfalle  
4 jehněčí kolínka  
1 lžička drceného kmínu  
80 ml slunečnicového oleje  
2 cibule nakrájené na malé kostičky  
2 stroužky česneku nakrájeného na malé kostičky  
20 g čerstvého zázvoru nakrájeného na malé kostičky  
1 celá skořice  
1 lžice kurkumy  
2 bobkové listy  
200 ml červeného vína  
4 rajčata nakrájená na kostky  
4 malé mrkve nakrájené na menší kousky  
100 g čerstvých zelených fazolek  
50 ml olivového oleje  
sůl a pepř dle chuti

## POSTUP

Jehněčí kolínka ochuťte solí, pepřem a drceným kmínem. Rozehřejte pekáč, přidejte slunečnicový olej, jehněčí kolínka dobře opečte ze všech stran a dejte stranou. Do pekáče přidejte cibuli a orestujte dozlatova, přidejte česnek, zázvor, skořici, kurkumu, bobkový list a krátce orestujte. Přilijte červené víno a svařte na 1/3 objemu. Přidejte rajčata, připravená jehněčí kolínka a zalijte dostatečným množstvím vody, tak aby maso bylo do 3/4 zakryté tekutinou. Zakryjte poklicí a vložte do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte doměkka přibližně 2 hodiny dle velikosti. Jehněčí kolínka přesuňte ze šťávy, vyjměte skořici a bobkový list a zbytek rozmixujte. Poté vraťte jehněčí kolínka zpět do šťávy. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, ke konci varu přidejte mrkev a zelené fazolky a scedte. Těstoviny s mrkví a fazolkami ochuťte olivovým olejem a naservírujte na talíř. Přidejte jehněčí kolínko a polijte šťávou.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta