

AGNELLO ALLA PAPRIKA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di polpa di agnello,
- 2 cipolle,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 tazza di yogurt,
- 1 cucchiaio di paprika,
- sale,
- pepe.

Far dorare in olio caldo la polpa di agnello tagliata a pezzetti e infarinata.

Quindi togliere la carne e nel fondo di cottura soffriggere le cipolle affettate e lo spicchio d'aglio intero.

Unire la carne d'agnello, condire con sale, pepe e paprika, bagnare con lo yogurt, coprire e cuocere a fiamma dolce per 30 minuti.

Servire caldo con patate lesse affettate.