



Tītara un rāceņu sautējums



4 45-60 MIN

Nepieciešams

600g tītara filejas
150g rāceņu
Divi rozmarīna zariņi
6 organiski tomāti
200ml gaļas buljona
1 ēdamkarote brūnā cukura
400g miltainu kartupeļu
50ml olīveļļas

Pagatavošana

1. Sagrieziet tītaru gabaliņos un apcepiet sviestā. Sagrieziet nomizotus rāceņus 1cmx1cm lielos kubiciņos un kopā ar rozmarīnu beigās pievienojiet pie apceptā tītara.
2. Pievienojiet buljonu un brūno cukuru, un karsējiet uz mazas uguns aptuveni 5 minūtes, un ļaujiet ievilkties.
3. Sagatavojiet kartupeļu biezeni. Uzvāriet nomizotus kartupeļus, saberziet un pievienojiet olīveļļu. Ja vēlaties, jūs varat apcept tomātu pusītes cepeškrāsnī vai uz grila.