



## Agnello con Fungo

Mantarlı Kuzu



1,5 kg. carne di agnello con la ossa  
1 kg. funghi  
4 pepe italiane  
2 cipolle secche  
8 cucchiai olio vegetale  
1 cucchiaiino di pepenero  
1 cucchiaiino di timo  
1,5 cucchiaiino di sale

# La carne di agnello si divide in 8 - 10 pezzi, si mettono in una ciotola, sopra si aggiunge l'acqua che supera un pò le carne, si bolliscono e popi si toglie dal fuoco il momento di vicino a cucinamento.

# Se le funghi sono grossi si taglano in qualche pezzi e si bolliscono con mezzo limone e con un pò d'acqua per 10 minuti.

# Dopo aversi filtrato l'acqua dei funghi si mettono in un vassoio .

# Sopra si mettono prima le pepe tagliate, cipolle tagliate rotonde e l'ultima a sopra si mettono le carne del agnello cucinato, si aspersiscono sale e pepenero.

# E in vassoio si mettono 7 - 8 cucchai l'acqua di carne bollita .

# E si cucina in forno riscaldato 190 gradi finche le carne si arrossiscono.

# Carne si toglie dal forno e sopra si aspersisce timo e poi si rimette nel forno ancora per 5 minuti. E sopra si cammina l'olio caldo.

# E si fa servirsi a caldo.

Nota: Per non cambiarsi il colore dei funghi si bolliscono con limone.