

Grilovaná jehněčí srdce



Obtížnost:

Čas přípravy: 12h 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 13h 15min , Porce: 4

625 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovana-jehnecki-srdce>

Příprava

Srdce očistíme, zbavíme tuku, omyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Osolíme a opeříme dle chuti. Olej smícháme s pivem, přidáme anýz, kmín, sezam a citrónovou šťávou. Kousky srdce vložíme do směsi oleje a necháme 12 hodin odležet. Poté kousky napichujeme na grilovací rošt a grilujeme, dokud není maso měkké.

Ingredience

- ✓ 4 jehněčí srdce
- ✓ 1 lžíce sezamu
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 lžíce sezamového oleje
- ✓ 150 ml světlého piva
- ✓ 2 lžičky kmínu
- ✓ 1 lžička anýzu

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Léto, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod