

Jehněčí bílé



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

734 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-bile>

Příprava

Maso nakrájíme na větší kousky. Osolíme a důkladně opeříme. Na pánvi rozežřejeme máslo a maso lehce osmahneme. Poté podlijeme vodou a přivedeme k varu. Vaříme tak dlouho, dokud se polovina vody neodpaří. Pak ušleháme žloutky spolu s vymačkanou citrónovou šťávou (je-li směs moc hustá, naředíme ji trochou šťávy z hrnce) a vlijeme do hrnce. Několikrát zamícháme a odstavíme z plotny. Nevaříme! Ihned neseme na stůl. Jako přílohu podáváme brambory, čerstvé pečivo nebo zeleninový salát.



Tip k receptu

Řecký název tohoto jídla zní Ami asprojachni a je opravdu dobré. V rámci svého experimentování jsem se toto jídlo snažila připravovat i s kuřecím nebo vepřovým masem, ale vám to nedoporučuji. Jehněčí je prostě jehněčí. a pokud vám tady chybí bylinky, přidejte opravdu malou špetku rozmarýnu.

Ingredience

- ✓ 750 g jehněčích kotlet
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 citrón
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 šálky vody

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod