

Jehněčí maso s kiwi omáčkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 2

693 kalorií , 24 g cukrů , 61 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-maso-s-kiwi-omackou>

Příprava

Jehněčí maso opláchneme pod studenou tekoucí vodou, důkladně vysušíme a osolíme. Maso na prudko osmažíme z obou stran na 25 g másla, dokud nezačne hnědnout. Poté maso dáme do zapékačké misky, podlijeme vínem, přidáme zbytek nakrájeného másla a pečeme 50 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Během pečení co 15 minut poléváme vypečenou šťávou. Mezitím si z kiwi, česneku, cibule, octu, medu a vína si připravíme kiwi omáčku (viz související recept). Upečené maso vyjmeme, nakrájíme na plátky, a podáváme s připravenou kiwi omáčkou.



Tip k receptu

Pokud někomu vadí semínka z kiwi, omáčku může přecedit.



Ingredience

- ✓ 500 g jehněčího masa
- ✓ 5 kiwi
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžičce octu
- ✓ 2 lžičce včelího medu
- ✓ 2 lžičce bílého vína
- ✓ sůl
- ✓ 75 g másla
- ✓ 200 ml červeného vína

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Léto, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod