Jehněčí maso s kůrčičkou z brambor a sýra

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **4**

1330 kalorií , **9 g** cukrů , **32 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/jeheneci-maso-s-kurcickou-z-brambor-a-syra

Příprava

Maso omyjeme a pokrájíme na kostky. V hlubší pánvi je opečeme ze všech stran na přepuštěném másle spolu s kostičkami cibule. Osolíme je a opepříme a poté přidáme 1/8 l vody. Necháme asi tak 30 minut dusit. Poté očistíme a omyjeme mrkev i fazole. Mrkev pokrájíme na plátky a fazole na kousky.Přidáme k masu spolu s tymiánem a zalijeme je vývarem a vaříme dalších asi 20 minut. Mezitím si oloupeme brambory a nahrubo je nastrouháme do mísy spolu se sýrem. Dále v misce smícháme smetanu a okořeníme pepřem a mletou paprikou. Směs masa a zeleniny vložíme do formy a poté je potřeme směsí ze sýra a brambor. Zapékáme v předehřáté troubě 20 minut při 200°C.

Ingredience

- 600 g jehněčí kýty
- 40 g přepuštěného másla
- 1 cibule
- špetka soli
- troška pepře
- 300 g mrkve
- 500 g fazolek (zelené fazolové lusky)
- 1/4 lžičky tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 250 ml masového vývaru
- 400 g brambor
- 150 g ementalu
- 1/8 l smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1/4 lžičky mleté papriky

Kategorie

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