

Jehněčí stehno na valašský způsob



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

871 kalorií , 6 g cukrů , 26 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-stehno-na-valassky-zpusob>

Příprava

Očistené maso rozkrojíme na plát, naklepeme, posolíme, posypeme korením, paprikou pokrýjeme na rezančky, přidáme 20 gr slaniny pokrýjeme na kocky a celú klobásu. Zvinieme, zviažeme niťou a dáme dusiť na slaninke s cibuľkou. Podlievame. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho zo šťavy, ktorú necháme odpariť, pridáme k nej múku rozmiešanú v studenej vode, podlejeme a rozvaríme. Cediť nemusíme, lebo cibuľa sa dobre rozvari.



Tip k receptu

Podávame s ryžou, do ktorej sme zamiešali dusené hríby.



Ingredience

- ✓ 800 g jehněčí kýty
- ✓ sůl a pepř podle potřeby
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ 150 g domácí klobásy
- ✓ 4 červené papriky
- ✓ 150 g cibule
- ✓ 3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod