

Jehněčí závitky



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

584 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehnecki-zavitky>

Příprava

Cibuli očistíme a nať nakrájíme na proužky, česnek oloupeme a utřeme, brambory oloupeme a nakrájíme na silnější plátky (asi 1cm), slaninu nakrájíme na proužky. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky, které lehce naklepeme, osolíme, opepříme a na takto připravené plátky položíme plátky anglické slaniny, proužky natě z cibule a potřeme utřeným česnekem, navrch položíme plátky brambor, malinko osolíme a zavineme a spíchneme párátkem, aby se nerozvinul. Na pánvi rozežřejeme olej a zavinuté plátky na něm osmahneme krátce po obou stranách. Potom dáme zbylou mladou cibuli, kterou jsme mezitím nadrobno nakrájeli a přidáme zbylý česnek. Pečeme při 180°C dokud není maso měkké a občas dle potřeby podléváme. Když je maso téměř měkké, nalijeme na ně bílý jogurt a dopečeme.

Ingredience

- 500 g jehněčí kýty
- 100 g anglické slaniny
- sůl a pepř dle chuti
- 4 stroužky česneku
- 2 jarní cibulky s natí
- 2 brambory
- 120 ml bílého jogurtu
- trocha oleje

Kategorie

Něco extra, Labužník, Hlavní chod