

Dušené jehněčí kolínko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kolínko 1 kg
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Kořenová zelenina(mrkev, petržel) 400 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Tymián 3 ks
- Česnek stroužky 3 stroužek
- Majoránka 1 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Masový vývar 300 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Z masa odstraníme přebytečný tuk a okořeníme ho solí, pepřem, majoránkou, tymiánem a česnekem. Ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji, ale tuk z pánve tentokrát z větší části odstraníme, má příliš výraznou chuť. Přidáme pokrájenou kořenovou zeleninu a cibuli a pod pokličkou na mírnějším plameni dusíme zcela doměkka. Občas přilijeme vývar. Dokončíme omátku. Dochutíme solí a pepřem. Stáhneme z ohně a zašleháme čerstvé máslo.

Podáváme se šťouchaným bramborem nebo kuskusem.

