Dušené jehněčí s tymiánem I.

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí krk 450 g
- Tymián 1 hrst
- Sušená majoránka 1 lžíce
- Velká cibule nakrájená 1 ks
- Česnek nasekaný 3 stroužek
- Tabasko 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo 25 g
- Mrkev na kostičky 1 ks
- Brambory na kostičky 2 ks
- Hovězí vývar 0.5 l
- Cibulková nať na ozdobení 1 hrst
- Červená paprika 1 ks

- Jehněčí krk 450 g
- Tymián 1 hrst
- Sušená majoránka 1 lžíce
- Velká cibule nakrájená 1 ks
- Česnek nasekaný 3 stroužek
- Tabasko 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo 25 g
- Mrkev na kostičky 1 ks
- Brambory na kostičky 2 ks
- Hovězí vývar 0.5 l
- Cibulková nať na ozdobení 1 hrst
- Červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 125 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjte a nakrájejte. V míse je smíchejte s tymiánem, majoránkou, cibulí , česnekem a tabaskem. Nechte odležet. V hrnci opražte cukr a když začne karamelizovat, přidejte maso. Opékejte několik minut. Osolte a opepřete. Na másle osmažte mrkev a brambory. Vmíchejte do směsi, zalijte vývarem a duste hodinu a půl. Ozdobte cibulkou a paprikou.