

Jáhlový prejt

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové koleno 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Černý pepř 3 kulička
- Nové koření 3 kulička
- Jáhly 250 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 2 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Mletý černý pepř 2 špetka
- Sádlo na pekáček 150 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě s kořením uvařte koleno doměkka. Pokrájejte ho na malé kousky. Jáhly spařte a na velmi mírném ohni uvařte doměkka. Pozor, nemíchejte.

Nejprve osmahněte na sádle cibuli dozlatova. Přidejte k ní uvařené vepřové maso s jáhlami a obojí ještě krátce orestujte. Poté směs dochuťte česnekem, majoránkou, kmínem, solí a pepřem. Takto připravený prejt pečte v pekáčku vymazaném sádlem dozlatova asi třičtvrtě hodiny ve troubě předehřáté na 180°C. Podávejte nejlépe s uvařenými novými bramborami a kysaným zelím.