Anglické jehněčí žebro

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- jeněčí maso 1.5 kg
- slanina 100 g
- dvoubarevné fazole 200 g
- cibule 1 ks
- bílé víno 100 ml
- brusinky 4 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

Maso okořeníme tymiánem, solí a pepřem, naložíme do oleje a necháme 2 hodiny uležet. Potom maso zprudka opečeme a necháme při mírné teplotě dojít do růžova. Výpek zaprašíme moukou, zalijeme vývarem, dochutíme vínem, brusinkami a přecedíme. Fazole orestujeme s cibulí a nakrájenou slaninou. Anglické jehněčí žebro podáváme s fritovanými bramborovými nudličkami.