

Jehněčí dušené na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- jehněčí kýta 600 g
- máslo 50 g
- feferonka 1 ks
- česnek 1 stroužek
- bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Osolené, opepřené maso dáme na polovinu rozehrátého másla
2. Přidáme rozmarýn, podlijeme trochou vody a dusíme pod pokličkou v mírně vyhřáté troubě doměkka, za občasného přelévání šťávou a podle potřeby podlévání vodou
3. Nadrobno nakrájenou feferonku, česnek a petrželku prohřejeme na zbylém rozehrátém másle, zalijeme šťávou z pečeného masa, vínem a podusíme 10 minut
4. Rozmarýn odstraníme, šťávu nalijeme na porce nakrájeného masa a podáváme.