

Opékané jehněčí řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 500 g
- bílý jogurt 150 g
- rostlinný olej 100 ml
- margarín 100 g
- lístkové ořechy 100 g
- Extra ostrý kečup Hellmanns 4 lžíce
- rozmarýn 1 ks
- Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umyjte, očistěte od vláken, odřežte přebytečný tuk a vykrájejte řízečky s kostí.

Řízečky osmažte na obou stranách, ale ne úplně.

Posekejte rozmarýn, rozdrobte ořechy. Obalovací směs Maso umyjte, očistěte od vláken, odřežte přebytečný tuk a vykrájejte řízečky s kostí.

Řízečky osmažte na obou stranách, ale ne úplně.

Posekejte rozmarýn, rozdrobte ořechy. Obalovací směs Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem smíchejte s margarínem, rozmarýnem a ořechy.

Takto připravenou hmotu položte navrch masa. Maso opékejte v troubě rozehřáté na 200 stupňů po dobu cca 6 minut.

Kečup a jogurt smíchejte s dresingem připojeným k obalovací směsi Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem. smíchejte s margarínem, rozmarýnem a ořechy.

Takto připravenou hmotu položte navrch masa. Maso opékejte v troubě rozehřáté na 200 stupňů po dobu cca 6 minut.

Kečup a jogurt smíchejte s dresingem připojeným k obalovací směsi Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem.

Poznámka:

jehněčí maso - nejlépe hřbet i s kostí

rozmarýn - celá větvička