

Pastýřské velikonoční jehněčí s noky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jehněčí maso 1000 g
- kořenová zelenina 100 g
- cibule 30 g
- kyselé mléko 1 l
- kyselá smetana 1.8 l
- sušené houby 1 hrst
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- brambory 500 g
- hladká mouka 120 g
- máslo 50 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Odleželé, odblaněné a přebytečného tuku zbavené maso z jehněčí kýty namočíme na 24 hodin do kyselého mléka
2. Pak je osušíme, osolíme a dusíme pod pokličkou, s trochou vody, cibulí, zeleninou a houbami
3. Po 35 minutách přípravy maso za občasného polití smetanou začneme péci (bez pokličky)
4. Jakmile nám změkne a zčervená, maso vyndáme, omáčku protřeme přes síto a pokrm podáváme.

Příprava noků:

1. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, necháme je vychladnout a pak je na jemno nastrouháme
2. Přidáme rozklepnuté vejce, sůl, hrubou mouku, smícháme a vypracujeme pevné těsto
3. Z těsta vykrajujeme menší noky, které vkládáme do vařící osolené vody a vaříme zvolna, až nám noky vyplavou navrch
4. Zcedíme je a omastíme máslem.