

Zbojnická jehněčí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 600 g
- voda 0.5 l
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- mražená zelenina 300 g
- rýže 300 g
- uzené maso 150 g
- vegeta 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- Studenou vodou propláchný větší hrnec naplníme propranou rýží a zalijeme asi 0,5 l vody, osolíme
2. Maso nejlépe s jehněčího (kūzlečího) hřbetu nebo plece nakrájíme na větší kousky, potřeme hořčicí, osolíme a okořeníme pepřem, jednotlivé kousky položíme do rýže
 3. Pod poklicí pečeme asi 60 minut v troubě vyhřáté na 190 °C
 4. V této fázi do hrnce přisypeme povolenou zeleninu, posypeme vegetou, doložíme i plátky uzeného masa a ještě dalších 30 minut necháme dopéci.