

Jehněčí na majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- přední jehněčí maso 1 kg
- celer 1.2 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- vývar 500 ml
- česnek 1 stroužek
- sladká smetana 1 hrnek
- **jíška**
- másla 50 g
- cibule 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Přední jehněčí i s kostí uvařte v osolené vodě doměkka s celerem, petrželí a překrojenou cibulí se slupkou. Scedte, maso nechte stranou a vývar uchovejte.

2

Jíška: Z másla, najemno nakrájené zpěněné cibule a hladké mouky připravte na mírném ohni světlou jíšku. Zalijte ji vývarem z masa, ochuťte česnekem utřeným se solí a majoránkou.

3

Omáčku nechte krátce (asi 10 minut) povařit a nakonec zjemněte smetanou. Vložte do ní na plátky naporcované maso a obojí ještě společně prohřejte a dochuťte.

Poznámka:

vhodná příloha - jarní zelenina (hrášek a mrkvička podušené na másle) a s bramborami. Posypte čerstvými bylinkami.