

Turecký jehněčí Sach

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 10 ks
- brambory 0.5 kg
- cibule 6 ks
- jehněčí maso 1.5 kg
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mrkev 1 ks
- olej 100 ml
- červená paprika 1.2 ks
- žlutá paprika 1.2 ks
- zelená paprika 1.2 ks
- pepř 10 kulička
- sůl 1 špetka
- vegeta 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu nakrájíme na větší kusy. Nakrájenou zeleninu, bobkový list, celý pepř, sůl, vegetu a čerstvou petrželku vložíme do pekáče. Vše posypeme mletou sladkou paprikou, zalijeme olejem a vodou. Jehněčí maso (kýta, plec, žebra) nakrájíme na několik větších kusů, osolíme a přidáme do pekáče. Na maso položíme rozpůlené cibule. Vše ještě podlijeme dostatkem vody. Pekáč dobře

překryjeme alobalem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme v předehřáté troubě na 250°C asi 90 minut. Pak odstraníme alobal, přidáme oloupané brambory nakrájené na čtvrtky a dáme vše ještě na 30 minut péct. Porci na talíři můžeme ozdobit cibulkou nebo čerstvou paprikou a rajčetem.