

Jehněčí s bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 1 kg
- sádlo 50 g
- malé cibulky 250 g
- loupaná rajčata 350 g
- česnek 2 stroužek
- trocha soli 1 ks
- brambory 500 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky. V hrnci si rozejdeme sádlo a postupně přidáváme celé oloupané cibulky, nakrájené maso, pokrájená oloupaná rajčata (kdo chce, může použít sterilovaná loupaná rajčata), na plátky nakrájený česnek a lžičku soli. Vše zamícháme, přiklopíme pokličkou a dusíme.

Když je maso skoro měkké, přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory. Zalijeme horkou vodou, opět přiklopíme a na mírném ohni uvaříme doměkka.