

Kuře a la jehně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mrkev 1 ks
- olej 1 ks
- tymián 1 ks
- kuřecí prsa 500 g
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- celer 1 ks
- špek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme marinádu a přidáme do ní hrst najemno nastrouhaného celeru a malou hrst nastrouhané mrkve. Ponoříme do ní maso a dáme do lednice. Při dochucování marinády je třeba, aby její chuť byla o něco ostřejší, než ji ve skutečnosti chceme mít. Druhý den maso z marinády vyjmeme a mírně orestujeme.

Pak přidáme marinádu a maso pečeme v troubě. Občas ho podlijeme trochou vína nebo vody. Zpravidla není třeba zahušťovat (záleží na množství marinády), před koncem stačí zalít trochou smetany. Podáváme s majoránkovými knedlíky.

Majoránkové knedlíky (na 1 osobu 2–3 knedlíky): Nakrájíme 8 rohlíků na kostky, přidáme 2 vejce, 2 lžíce sádla nebo tuku, 2 lžíce majoránky. Zamícháme a polijeme 1/4 l vařícího mléka. Hmotu

zpracujeme (můžeme posypat strouhankou). Tvoříme knedlíky o trochu větší než pingpongové míčky. Vaříme je asi 4 minuty.