

Jehněčí filet s borůvkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Jehněčí svíčková 600 g
- Borůvkový džem 1 ks
- Dijonská hořčice 1 ks
- Salátové listy 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso očistěte, odblaňte, osolte a opeřete. Opečte zprudka na rozpáleném tuku.

Mezitím smíchejte dijonskou hořčici s džemem, podle chuti. Touto směsí potřete opečené maso a vložte na 7 až 10 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

Maso vyjměte, zakryté alobalem nechte asi 10 minut odpočívat, pak naporcujte a podávejte se salátem.