

Kůzlečí v mléce 2

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 6 ks
- voda 5 dl
- maso kůzlečí 1 kg
- mléko 1.5 l
- mrkev 3 ks
- sůl 1 ks
- celer 1 ks
- petržel 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kůzlečí maso osolíme, vložíme do velkého hrnce, zalijeme mlékem a vodou a zvolna vaříme. Asi za 1 hodinu přidáme nakrájenou zeleninu a po 20 minutách varu přisypeme i nakrájené brambory. Za dalších 20 minut můžeme podávat s kajmakem a ovčím sýrem.