

Kůzlečí v mléce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 120 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 mlékem a ovčím sýrem.