

Jehněčí v hrnci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 3 ks
- drcený kmín 1 ks
- mrkev 200 g
- bílé zelí 500 g
- olivový olej na smažení 5 lžíce
- brambory 750 g
- rajčatový protlak 4 lžíce
- jehněčí kýta 750 g
- mletý barevný pepř 1 ks
- **marináda**
- česnek 5 stroužek
- olivový olej 5 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Jehněčí kýtu očistíme a nakrájíme na kosky. Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme se solí a trochou oleje. Do směsi rozmícháme kousky jehněčího.

Cibuli oloupeme anasekáme nadrobno. Ze zelí odstraníme vrchní listy a košťál a nakrájíme jej na nudličky. Mrkev a brambory oloupeme. Mrkev nakrájíme na kolečka, brambory na větší kostičky.

V kastrolu rozpálíme olej. Vsypeme do něj kousky jehněčího a zprudka maso ze všech stran orestujeme, aby se zatáhlo. Přidáme cibuli, kmín a směs opepříme a lehce osolíme. Maso podlijeme vodou a necháme dusit do poloměkka.

Když je maso poloměkké, přidáme do hrnce mrkev a brambory. Necháme asi 10 minut dusit a pak přidáme zelí a rajský protlak. Dusíme za občasného podlévání. Nemícháme, jenom hrnec pootáčíme. Nakonec vše ochutíme bazalkou.

Když je jehněčí a brambory měkké, můžeme servírovat. Jehněčí v zeleninovém hrnci podáváme s pečivem.