

Jehněčí s cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- jehněčí kýta 600 g
- cibule 800 g
- olej 1 dl
- mouka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

Maso očistíme a nakrájíme na kousky. Ty osolíme a opeříme. Nakonec je lehce zaprášíme paprikou.

Cibule oloupeme a nakrájíme na osminy.

V kastrolu rozehřejeme olej a maso na něm zprudka orestujeme. Přidáme cibuli a zvolna směs dusíme na mírném plameni doměkka. Pokud je třeba, zahustíme masovo nasuchu opraženou moukou rozmíchanou ve vodě. Zahustěné jehněčí ještě chvíli povaříme.

Hotové jehněčí s cibulí podáváme s bramborovou kaší nebo vařenými brambory.

