

Jehněčí v kyselém mléku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 3 lžíce
- jehněčí kýta 1 kg
- máslo na vymazání 1 ks
- **na ozdobu**
- petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **zálivka**
- jogurt 1 l
- vejce 4 ks
- hladká mouka 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

jehněčí očistíme a nakrájíme na kousky. Ty podle chuti okořeníme solí, pepřem a sladkou paprikou. Podle chuti můžeme maso okořenit trochou česneku. Maso přeložíme do máslem vymazaného pekáčku a zalijeme olejem a vývarem.

Pekáč s masem vložíme do předehřáté trouby a dusíme doměkka.

Zatím si připravíme zálivku. Jogurt nebo kyselé ovčí mléko smícháme s moukou, vejci a osolíme. Asi 10 - 15 minut před dopečením maso zálivkou přelijeme a vše dopečeme.

Upečené jehněčí v kyselém mléku zdobíme sekanou petrželkou.