

# Jehněčí na majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kořenová zelenina 100 g
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- máslo 2 lžíce
- smetana 150 ml
- jehněčí plec 600 g
- **podle chuti**
- majoránka 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- hladká mouka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

jehněčí plec nakrájíme na kostky, vložíme do osolené vody a přivedeme k varu. Potom teplotu snížíme a dovaříme doměkka. K jehněčímu přidáme očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu a dovaříme. Maso z vývaru vyjmeme.

Na oleji a másle zpěníme nakrájenou cibuli, poprášíme ji moukou a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Ochutíme ji prolisovaným česnekem, pepřem a majoránkou. Pak ji zalijeme vývarem z masa a zeleniny a cca 20 minut povaříme. Do základu přilijeme smetanu, prohřejeme a přecedíme na uvařené maso.

Jehněčí na majoránce podáváme s rýží, noky nebo brambory