

Dušené jehněčí na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- karotka 100 g
- cibule 100 g
- rajčatový protlak 2 lžíce
- čerstvý tymián 1 snítka
- jehněčí hřbet s kostí 4 ks
- česnek 5 stroužek
- rajče 400 g
- řapíkatý celer 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- masový vývar 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí maso omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Rajčata spaříme, oloupeme a rozmixujeme. Očištěnou karotku nakrájíme na jemná kolečka. Řapíkatý celer nakrájíme na drobné kousky. Tymián usekáme.

Porce masa zprudka opečeme ze všech stran na rozpáleném oleji. Maso vyjmeme, přidáme mrkev a řapíkatý celer. Vše orestujeme do zlatohnědé barvy. Potom vmícháme tymián, nakrájenou cibuli a opět vše krátce opečeme. Nakonec přidáme česnek a rozmixovaná rajčata. Do takto připraveného základu vložíme opečené maso, vše podlijeme vývarem a zakryté jehněčí zvolna dusíme doměkka. Vypečený tuk odebereme a pokrm zahustíme rajčatovým protlakem. Krátce povaříme a dochutíme solí a pepřem.

Maso rozdělíme na teplé talíře, poklademe dušenou zeleninou a ihned podáváme. Vhodnou přílohou k dušenému jehněčímu na zelenině je rýže nebo opečené brambory.