Jehněčí placka s hráškem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- mražený hrášek 300 g
- česnek 3 stroužek
- kuskus 2 lžíce
- jehněčí kýta 400 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- čerstvá chilli paprika 2 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 3 lžíce
- máslo 1 ks
- petrželová nať 0.5 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jehněčí kýtu očistíme a na masovém strojku umeleme. Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme. Čerstvé chilli papričky zbavíme semínek a velmi jemně nasekáme.

Mleté jehněčí maso promícháme s kuskusem, ochutíme solí, česnekem, chilli papričkami a pepřem. Nakonec přidáme usekanou petrželku a propracujeme s olejem. Masovou směs necháme asi 10

minut rozležet. Pak ji namočenýma rukama vtlačíme do menší teflonové formy tak, aby masová placka byla asi 2 cm silná. Jehněčí placku pečeme v předehřáté troubě na 220 °C přibližně 10 - 15 minut.

Příprava hrášku: Na pánvi necháme rozpustit máslo, vmícháme mražený hrášek, osolíme, opepříme, podlijeme malým množstvím vody a zakryté krátce podusíme. Nakonec k podušenému hrášku vmícháme vypečenou šťávu z masa.

Jehněčí upečenou placku rozdělíme na porce, obložíme dušeným hráškem a podáváme s vařeným bramborem a čerstvou zeleninou.