Dušené jehněčí se zeleninou

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- suché červené víno 1 sklenice
- česnek 2 stroužek
- brambory 500 g
- rajče 6 ks
- červená paprika 1 ks
- rajčatové pyré 1 sklenice
- cibule 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- jehněčí plec bez kosti 750 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- tymián 1 lžička
- oregano 1 lžička
- **podle potřeby**
- olivový olej 4 lžíce
- vývar 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na menší kostky. Spařená rajčata a papriky oloupeme a nakrájíme též na kostky. Oloupanou cibuli s česnekem nakrájíme najemno. Chilli papričku bez zrníček nakrájíme na proužky. Dobře očištěné a osušené jehněčí nakrájíme na větší kostky. Maso dáme do pytlíku s troškou mouky a dobře zatřeseme, ať se maso obalí.

Na trošce oleji orestujeme cibuli s česnekem do zlatavé barvy. Přidáme jehněčí, které nejprve zprudka orestujeme ze všech stran. Pak přidáme rajčatové pyré a promícháme. Do základu s masem přidáme nakrájenou zeleninu bez brambor. Brambory přidáme až v polovině vaření. Směs dochutíme tymiánem, oreganem, solí a pepřem. Vše podlijeme vínem a jakmile se vypaří, přidáme vývar. Vývaru přidáme méně, jen aby pokrylo maso. Jehněčí se zeleninou vaříme pomaličku při nízké teplotě s pokličkou do změknutí masa. Jehněčí můžeme péct i v troubě na 180 °C. Nezapomínáme však občas promíchat a po trošce podlévat.

Dušené jehněčí se zeleninou podáváme teplé s oblíbenou přílohou. Kdo není milovníkem skopového masa, vymění ho za vepřové nebo hovězí.