Dušené jehněčí plecko s bylinkami a sumahem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- jehněčí plecko s kostí 1 ks
- česnek 6 stroužek
- majoránka 1 špetka
- větší cibule 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- čerstvý rozmarýn 4 snítka
- sumah 1 ks
- sůl 1 ks
- slunečnicový olej 3 lžíce
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- čerstvá saturejka 4 snítka
- cibulka jarní (lahůdková) 3 ks
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- sladká smetana 1 kelímek
- bílé víno (suché) 3 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jehněčí plecko s kostí omyjeme, osolíme, opepříme, a okořeníme sumahem a drceným kmínem.

Na oleji zesklovatíme nasekanou cibuli a česnek, přidáme cca 4 snítky čerstvého rozmarýnu a cca 4 snítky čerstvé saturejky, vložíme plecko a z obou stran necháme zatáhnout. Podlijeme bílým vínem a vodou, dusíme pod poklicí cca 1,5 hodiny, až je maso měkké. V půlce dušení maso obrátíme a případně ještě přidáme vodu. Měkké maso vyjmeme a uložíme pod alobal do tepla. Šťávu přecedíme, přidáme sladkou smetanu, na kolečka nasekanou zelenou část jarních - lahůdkových cibulek, a máslem spojeným s hladkou moukou zahustíme a povaříme. Podle chuti osolíme, případně přidáme pár kapek citronové šťávy, můžeme přidat i špetku majoránky.

Maso oddělíme od kosti, naporcujeme a můžeme podávat.

Jako vhodná příloha k dušenému jehněčímu plecku s bylinkami a sumahem jsou kvalitní těstoviny.

Koření Sumah - lidový název: Škumpa koželužská, Sumaq. Je to prášek překrásné temně červené barvy a kyselé chuti. V podstatě to jsou usušené a umleté plodové palice stromu a keře škumpy koželužské, domácí kolem Středomoří a v jihozápadní Asii. U nás některé druhy škump rovněž rostou v parcích, ale jejich plody se nepoužívají. V originálních receptech zakavkazské kuchyně se používá k rožněným masům (šašlik) nebo do jídla (čachonhbili). Kdysi se snad sumah používal u východních národů místo soli.