

Kůzlečí medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kůzlečí nebo jehněčí kýta 1 ks
- máslo 4 lžíce
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- sekaná petrželka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kýtu nakrájíme na malé medailonky a smícháme s rozpuštěným máslem, do kterého jsme přidali prolisovaný česnek. Cibuli nakrájíme na plátky, promísíme společně s masem a necháme 1 hodinu v chladu. kousky masa osiolíme a prudce opečeme. před podáváním maso posypeme sekanou petrželkou.