

Jehněčí ražničí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso jehněčí 500 g
- sójová omáčka 1 ks
- pepř mletý 1 hrst
- sůl 1 hrst
- špek 200 g
- cibule 4 ks
- kari 1 lžička
- hořčice 1 lžička
- zelenina 1 miska
- špejle 1 balení
- brambory 1 kg
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí maso(nejlépe vykostěná kotleta nebo kýta) nakrájíme (přes vlákno) na medailonky velikosti max.3x3cm.Přidáme sůl, pepř,sojovou omáčku,hořtici,česnek vše důkladně promícháme natlačíme do porcelánové nebo nerezové nádoby přikryjeme nejlépe mikrotenovým sáčkem a dáme do lednice na 12 hodin

odležet. Po této době nakrájíme špek na čtverečky asi 2 x 2 cm
5 mm silné a cibuli asi 5 mm plátky. Připravíme špejle na půlky.
Napichujeme na špejle v pořadí: maso, špek, cibule a toto
opakujeme stále do kola až je špejle plná (končíme vždy
masem). Na rozpáleném oleji na pánvi osmahneme 4 - 5 min.
Podáváme s bramborem nebo hranolkami se zeleninovou
oblohou nebo salátem