

Jehněčí na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sladká paprika mletá 0.5 lžička
- Kari koření 0.5 lžička
- Mrkev 300 g
- Brokolice 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme a vykrájíme tučnější kousky. Pak jehněčí nakrájíme na kostky, dáme je na pánev s rozpáleným olejem, okořeníme solí, pepřem, sladkou paprikou a kari. Krátce osmahneme. Potom maso podlijeme trochou vody a necháme je dusit. Ke skoro měkkému masu přidáme mrkev pokrájenou na kolečka a brokolici rozebranou na růžičky. Dusíme doměkka. Podáváme s brambory.