Dušené jehněčí maso

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

- Skořice 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Rozinky 1 hrst
- Šafrán 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Jehněčí kotlety 4 ks
- Vývar 300 ml
- Kmín 1 špetka
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Kotlety omyjeme pod studenou vodou a osušíme je. Olivový olej rozpálíme v hrnci, maso důkladně opečeme, osolíme a opepříme. Vyjmeme z kastrolu a postavíme na teplé místo. Cibule oloupeme, nakrájíme na plátky a ve výpeku necháme zesklovatět. Osolíme, okořeníme pepřem, skořicí, šafránem, cukrem, římským kmínem a kajenským pepřem. Zalijeme zeleninovým základem, krátce povaříme a vložíme jehněčí kotlety. Rozinky spaříme horkou vodou a necháme okapat. Přidáme je ke kotletám a zakryté dusíme při mírné teplotě 20 až 25 minut.