

Jehněčí medailonky v zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jehněčí maso z kýty 500 g
- Sůl 0.5 lžička
- Bílý pepř 0.5 lžička
- Hladká mouka 2 hrnek
- Olej 1 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Předvařená zelenina (karotka, brokolice, chřest, fazolky) 600 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z jehněčího masa nakrájíme medailonky, zlehka je naklepeme, osolíme, okořeníme a obalíme v hladké mouce. Poté je na oleji opečeme, přidáme máslo a najemno nakrájenou cibuli. Osmahneme, vložíme uvedenou předvařenou zeleninu a zvolna podusíme.