

# Grilovaná jehněčí srdce



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 12h 15min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 13h 15min , Porce: **4**

**625** kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/grilovana-jehnecki-srdce>

## Příprava

Srdce očistíme, zbavíme tuku, omyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Osolíme a opepříme dle chuti. Olej smícháme s pivem, přidáme anýz, kmín, sezam a citrónovou šťávou. Kousky srdce vložíme do směsi oleje a necháme 12 hodin odležet. Poté kousky napichujeme na grilovací rošt a grilujeme, dokud není maso měkké.

## Ingredience

- 4 jehněčí srdce
- 1 lžíce sezamu
- 2 lžíce citrónové šťávy
- sůl
- pepř
- 4 lžíce sezamového oleje
- 150 ml světlého piva
- 2 lžičky kmínu
- 1 lžička anýzu

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Léto, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod