

Jehněčí plec s fazolkami a zapečenými rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1086 kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehnecki-plec-s-fazolkami-a-zapecenymi-rajcaty>

Příprava

Bramborky pořádně umyjeme a nejlépe okartáčujeme. Poté je vaříme ve slupce asi 15 minut. Vodu slijeme a brambory necháme vychladnout. Oloupeme. Rozehřejeme 30 g másla a oloupané brambory na něm opečeme dozlatova. Osolíme a opepříme. Cibuli i česnek oloupeme. Jednu cibuli rozčtvrtíme, česnek utřeme. Maso omyjeme, osušíme a zbavíme tuku, potřeme česnekem, osolíme a opepříme. Vložíme jej do pekáče a zalijeme 100 ml vody, přidáme nakrájené mrkve a cibuli. Přikryjeme a v troubě při 200°C dusíme asi 45 minut. Poté maso odklopíme a pečeme dokud nezměkne. Dle potřeby podléváme vývarem. Měkké maso vyjmeme na talíř a mrkve, cibuli i šťávu slijeme do hrnce. Omyté fazolky povaříme ve slané vodě 15-20 minut, dokud nezměknou. Poté je necháme vychladnout a rozdělíme na svazky, které omotáme slaninkou. Na pánvi rozežřejeme zbytek másla a přidáme nadrobno nakrájenou cibulku. Svazky fazolek na ni osmahneme ze všech stran. Pak v cibulce krátce prohřejeme nakrájený a omytý řapíkatý celer. Vše z pánve přidáme do hrnce ke šťávě a pořádně zamícháme. Rajčata omyjeme, rozpůlíme a

Ingredience

- 750 malých raných brambůrek
- 2 cibule
- 2 mrkve
- 1 stroužek česneku
- 1 kg jehněčí kýty
- sůl a pepř dle chuti
- 3/8 l masového vývaru
- 8 plátků slaniny
- 375 g zelených fazolek
- 40 g másla
- 0.5 svazku řapíkatého celeru
- 4 rajčata
- 25 g parmazánu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

posypeme parmazánem. Vložíme do grilu a zapékáme zhruba pět minut. Jakmile máme rajčata ugrilovaná, můžeme podávat. Pečeni naporcujeme a položíme na mísu, obložíme brambůrkami a grilovanými rajčaty s fazolkami. Šťávu podáváme zvlášť.

