

Jehněčí plecko na divoko

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

710 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-plecko-na-divoko>

Příprava

Vykostené jahňacie plecko popreťahujeme prúžkami údenej slaniny a posypeme majoránom. Na masti opražíme pokrájanú očistenú koreňovú zeleninu, posolíme, pridáme mleté čierne korenie, bobkový list a pokrájanú cibuľu a za občasného podlievania prikryté dusíme až do zmäknutia. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zaprášime múkou, dobre povaríme, pretrieme cez sito a nakoniec prilejeme víno. Hotovou šťavou polejeme pokrájané mäso.

Tip k receptu

Podávame so zemiakmi, s knedľou alebo cestovinou.

Ingrediencie

- 800 g jehněčí plece
- 80 g slaniny
- 1 cibule
- 50 g sádla
- 150 g kořenové zeleniny
- 1 lžíce hladké mouky
- 100 ml bílého vína
- troška mletého pepře
- 2 bobkové listy
- troška majoránky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Redukční, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod