

Řecká musaka s jehněčím masem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1176 kalorií , 20 g cukrů , 1 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/recka-musaka-s-jehnecim-masem>

Příprava

Jahňacie mäso umyjeme, pokrájame na malé kúsky, opražíme na rozpálenom oleji, posolíme a na miernom ohni opečieme. Opečené mäso zalejeme kečupom, pridáme opečené, na plátky pokrájané zemiaky, uvarenú ryžu, rajčiaky, na kocky pokrájané udusené hríby, cesnak, posolíme a podusíme. Na koniec posypeme chrenom.

Tip k receptu

Môže byť aj baranie mäso.

Ingredience

- 500 g jehněčích kotlet
- 80 ml olivového oleje
- 100 g ostrého kečupu
- 1 hrst sušených rajčat
- 100 g čerstvých hřibů
- 400 g brambor
- 200 g dlouhozrnné rýže
- 1 lžička soli
- 1 lžička strouhaného křenu
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Hlavní chod