

Skopové se sušenými švestkami

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

991 kalorií , 4 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/skopove-se-susenymi-svestkami>

Příprava

Očistené baranie stehno nakrájame na hrubšie rezance a opečieme na masti. Potom mäso vyberieme, pridáme cibuľu nakrájanú na drobno, cesnak a trochu opražíme. Zalejeme vodou, pridáme mäso, posolíme, pridáme štipku škoric, šafranu a citrónovej kôry. Keď je mäso skoro mäkké, vyberieme ho, šťavu zaprášime múkou, prilejeme vodu, pridáme umyté sušené slivky a uvaríme do mäkka.

Tip k receptu

Baranie stehno môžeme nahradiť stehnom jahňacím ktoré je oveľa mäkkšie.

Ingrediencie

- 800 g skopového masa ze stehna
- 80 g sádla
- 100 g cibule
- 100 g sušených švestek
- špetka skořice
- špetka šafránu
- 1/2 lžičky citronové kůry
- 1 lžička soli
- 4 stroužky česneku

Kategorie

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