

Zapékané jehněčí maso z Makedonie

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

385 kalorií , 1 g cukrů , 24 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekane-jehnecki-maso-z-makedonie>

Příprava

Mäso posolíme a upečieme do mäkka. Pokrájame na porcie. V kyslej smotane rozhabarkujeme vajcia, pridáme cesnak rozotretý so soľou, nadrobno pokrájanú petržlenovú vňať, všetko rozmiešame a vlejeme na mäso. Zapekáme 30 minút.

Tip k receptu

Podávame so zemiakmi uvarenými v koži a šalatom.

Ingredience

- 600 g jehněčí kýty
- 500 ml zakysané smetany
- 4 vejce
- 4 stroužky česneku
- troška zelené petržele
- 50 ml bylinkového oleje
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Balkánská, Pro alergiky, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod