

# Jehněčí maso s kiwi omáčkou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 2

**693** kalorií , **24 g** cukrů , **61 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Milena

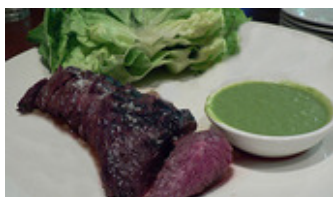
**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jehnecki-maso-s-kiwi-omackou>

## Příprava

Jehněčí maso opláchneme pod studenou tekoucí vodou, důkladně vysušíme a osolíme. Maso na prudko osmažíme z obou stran na 25 g másla, dokud nezačne hnědnout. Poté maso dáme do zapékací mísy, podlijeme vínem, přidáme zbytek nakrájeného másla a pečeme 50 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Během pečení co 15 minut poléváme vypečenou šťávou. Mezitím si z kiwi, česneku, cibule, octu, medu a vína si připravíme kiwi omáčku (viz související recept). Upečené maso vyjmeme, nakrájíme na plátky, a podáváme s připravenou kiwi omáčkou.

### ▣ Tip k receptu

Pokud někomu vadí semínka z kiwi, omáčku může precedit.



## Ingredience

- 500 g jehněčího masa
- 5 kiwi
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 lžíce octu
- 2 lžíce včelího medu
- 2 lžíce bílého vína
- sůl
- 75 g másla
- 200 ml červeného vína

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Léto, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod