

# Zbojnická jehněčí pečeně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 35min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 2

**1151** kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zbojnicka-jehnecki-pecene>

## Příprava

Hrniec naplníme vypranou rýží, zalijeme asi 1/2 litrem vody, osolíme. Maso nejlépe z jehněčího hřbetu nebo plece nakrájíme na kousky, potřeme hořčicí, osolíme a opeříme. Položíme do rýže, přikryjeme poklicí a pečeme přikryté v horké troubě asi 1 hodinu. Přisypeme zeleninu, posypeme vegetou, doložíme i plátky uzeného, přikryjeme a ještě asi půl hodiny necháme dopéct, aby vše krásně vonělo. Podáváme s hlávkovým salátem.

## Ingredience

- 600 kg jehněčího masa
- 150 g uzeného masa
- 300 g mražené zeleniny (hrášek, mrkev, kukuřice)
- 300 g rýže
- 1 lžíce Vegety
- špetka mletého pepře
- špetka soli
- 1 lžíce plnotučné hořčice

## Kategorie

Česká, Celoročně, Maso, Zvěřina, Návštěva, Hlavní chod

