

Jehněčí filé s jablky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1058 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehnecki-file-s-jablky>

Příprava

Z jahňacieho stehna nakrájame 8 rezňov, naklepeme ich, osolíme, okoreníme, obalíme v múke a opečieme na horúcom oleji. Potom ich vložíme do zapekacej nádoby posypeme cesnakom, na každý rezeň dáme koliesko jablka a na vrch štipku masla, podlejeme vyvarom a dáme do vyhriatej rúry na cca 40 minút. Medzi tým si pripravíme bešamel, zalejeme ním rezne, posypeme strúhaným syrom a dáme ešte zapiecť.

Ingredience

- 800 g jehněčí kýty
- 50 ml rostlinného oleje
- 10 g hladké mouky na obalení
- 2 jablka
- 60 g másla
- 30 g hrubé mouky
- 20 g cukru krupice
- 100 ml mléka
- 1 žloutek
- 50 g tvrdého sýra
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod