

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-jehneci-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 opepříme. 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

