

Jehněčí na česneku

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Jehněčí nebo kůzlečí zadek

sůl

4 stroužky česneku

100 g uzeného bůčku nebo slaniny

50 g másla

1 lžička hladké mouky

popř. vývar

Postup

Jehněčí nebo kůzlečí kýty a hřbet protkneme slaninou a potřeme česnekem utřeným se solí. Přikryté maso pečeme na zbytku slaniny a na másle. Po celou dobu pečení maso pod-léváme horkým vývarem z kostí nebo horkou vodou, aby se nevysušilo. Když je maso poloměkké, sundáme pokličku a necháme je zčervenat.

Upečené maso vyjmeme, šťávu vydusíme a zaprášíme moukou, kterou necháme chvíli osmahnout, a pak ji opět podlijeme vývarem nebo horkou vodou a krátce povaříme. Maso rozdělíme na porce a podáváme na teplém talíři s vařenými brambory a dušeným špenátem.