Jehněčí s fazolkami

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g jehněčí kýty
400 g fazolkových lusků (sklenice nalo-žených okapaných lusků). 60g másla, 100ml šlehačky
sůl, pepř, hladká mouka, 1 cibule, citrónová šťáva

Postup

Maso očistíme, odblaníme a nakrájíme na plátky. Osolíme je, opepříme a obalíme v hladké mouce. Cibulku osmahne-me na másle a přidáme k ni maso. Plátky dusíme za občas-ného podlévání horkou vodou pod pokličkou. Okapané fazol-ky překrájíme, přidáme k masu a vše dusíme doměkka. Na-konec maso zalijeme šlehačkou a vše necháme přejít varem. Odstavíme a zakapeme citrónovou šťávou. Jako přílohu po-dáváme vařené brambory.