

Jehněčí maso v jáhlové kaši

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

500 g jehněčího masa
2 lžíce sádla
40 g slaniny
100 g mrkve
100 g kořenové petržele
100 g celeru
2 stroužky česneku
250 g jáhel
sůl.

Postup

Osolené maso nakrájíme na malé kostky a opečeme na sádle. Podlijeme, po 15 minutách přidáme nakrájenou zeleninu a společně dusíme doměkka. Jáhly spaříme a uvaříme na hustou kaši. Slaninu nakrájenou na kostičky rozškvaříme a polovinu zamícháme do jáhlové kaše. Na talíř upravíme dávku kaše, na ni dušené maso se zeleninou a vše přelijeme druhou polovinou rozškvařené slaniny. Podáváme se zeleninovým salátem.