

Jehněčí řízky v omáčce

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Machalova Varení

Suroviny

200 g rajče

omáčka::

voda na podlití

1 lžíce hladká mouka

2 ks cibule

mletá sladká paprika

4 lžíce olivový olej

mletý černý pepř

olej na smažení

1 ks červená kapie

1 lžíce máslo

4 stroužky - česnek

600 g jehněčí kýta

Postup

Cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Česnek oloupeme a utřeme. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Můžeme použít krájená rajčata z konzervy. Kapii zbavíme jádřince a jáderek a nakrájíme na nudličky.

Jehněčí kýtu rozkrájíme na 4 řízky. Omyjeme, osušíme a naklepeme. Lehce osolíme a opepříme. Na rozpáleném oleji plátky zprudka opečeme z obou stran. Nakonec maso odložíme na nahřátý talíř a udržujeme v teple.

Na pánev přidáme máslo a cibuli. Osmahneme, zaprášíme moukou a vmícháme mletou papriku. Zalijeme studenou vodou a za stálého míchání povaříme. Přidáme rajčata, česnek a kapii, opepříme a dusíme na mírném plameni doměkka.

Těsně před koncem smažení přidáme hrášek a vaříme bez pokličky. Vložíme maso, necháme prohřát.

Ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou brambory.