Jehněčí ražníčí

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g maso jehněčí
sójová omáčka
pepř mletý
sůl
200 g špek
4 ks cibule
1 lžička kari
1 lžička hořčice
zelenina
2 ks špejle
brambory nebo hranolky
4 stroužky česnek

Postup

Jehněčí maso (nejlépe vykostěná kotleta nebo kýta) nakrájíme (přes vlákno) na medailonky velikosti max.3x3cm. Přidáme sůl, pepř, sojovou omáčku, hořčici, česnek. Vše důkladně promícháme, natlačíme do porcelánové nebo nerezové nádoby, přikryjeme nejlépe mikrotenovým sáčkem a dáme do lednice na 12 hodin odležet. Po této době nakrájíme špek na čtverečky - asi 2 x 2 cm 5 mm silné a cibuli asi 5 mm plátky. Připravíme špejle- na půlky. Napichujeme na špejle v pořadí: maso, špek, cibule a toto opakujeme stále do kola až je špejle plná (končíme vždy masem). Na rospaleném oleji na pánvi osmahnem 4 - 5 min. Podáváme s bramborem nebo hranolkama se zeleninovou oblohou nabo salátem.