Jehněčí frikasé

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g předního jehněčího masa
100 g másla
1 lžíce hladké mouky
sůl
2 žloutky. několik kapek citrónové šťávy. 200ml sladké smetany
vývar

Postup

Jehněčí maso odblaníme, nakrájíme na kousky a spaříme horkou vodou. Dáme dusit na rozehřáté máslo, podléváme vývarem či horkou vodou. Když je maso měkké, osolíme je, šťávu necháme vydusit, zaprášíme ji moukou, osmahneme a znovu přilijeme horký vývar, vše necháme opět chvíli podusit. Šťávu odstavíme z ohně a podlijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali 2 žloutky a několik kapek citrónové šťávy. Podáváme s noky nebo haluškami.