

Jehněčí po gruzínsku

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vykostěného jehněčího masa z kýty nebo plece, 90g másla, 1 větší cibule 150g čerstvých paprik. 200 g rajčat, 3 lžice rajčatového protlaku, mletá paprika, sůl, mletý pepř, česnek

Postup

Maso odblaníme, zbavíme tuku a nakrájíme na kousky. Na másle osmahneme pokrájenou cibuli a přidáme maso. Osolíme, okořeníme a přidáme rajčatový protlak a na tenké plátky nakrájený česnek. Vše dusíme dopoloměkka. Potom přidáme na větší proužky nakrájené papriky zbavené semen a dále dusíme. Těsně před dohotovením přidáme spařená a oloupaná rajčata nakrájená na dílky a chvíli ještě podusíme. Podáváme s chlebem nebo vařenými brambory