

Kuře a lá jehně

(3 porce, nebo 2 dospělí a 2 děti).

Jídlo jsme připravovali poprvé na velikonoce, když jsme měli chuť na jehněčí, ale v ledničce jsme měli jen kuřecí. Vyzkoušeli jsme různá koření a teď už ani jehněčí nepotřebujeme 😊. Chutná s ananasovým kompotem, nebo s brusinkami a může se přizdobit šlehačkou. Osvědčil se nám i salát „co dům dá“ (1 kedlubna, 2 jablka, 1 větší mrkev, 2 lžíce rybízové marmelády, podle chuti zakapat citrónem a trochu osladit).

½ kg kuřecích prsních řízků prošpikujeme a naložíme do marinády.



Na marinádu potřebujeme:

- 5 rozmačkaných stroužků česneku
- 1 nakrájenou cibuli
- 1-2 lžíce cukru
- trochu oleje

Podle chuti:

- ocet
- pivo
- víno
- sůl
- tymián (nebo rozmarýn)
- mletý pepř
- mletý hřebíček



Přidáme 1 větší hrst najemno nastrohaného celeru a 1 malou hrst nastrohané mrkve (možno i sterilované). Maso do marinády ponoříme a dáme do lednice. Při dochucování marinády je třeba, aby nyní její chuť byla o něco ostřejší, než ji ve skutečnosti chceme mít. Druhý den maso z marinády vyjme a mírně orestujeme na troše oleje na pekáči. Pak přidáme marinádu a pečeme v troubě. Občas podlijeme trochou vína, nebo vody. Zpravidla není třeba zahušťovat (záleží na množství marinády), před koncem stačí zalít trochou smetany. Podáváme s majoránkovými knedlíky.

Majoránkové knedlíky

(na 1 osobu 2–3 knedlíky):

Nakrájíme 8 rohlíků na kostky, přidáme 2 vejce, 2 lžíce sádla nebo tuku, 2 lžíce majoránky. Zamícháme a polijeme $\frac{1}{4}$ l vařícího mléka. Hmotu zpracujeme (můžeme posypat strouhankou). Tvoříme knedlíky o trochu větší než pingpongové míčky. Vaříme 4 minuty.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/kure_a_lá_jehne

Last update: **2024/07/20 21:21**

