

Jahňacie balíčky

Potrebuje

- - 8 kúskov jahňacieho
- - 200g prerastenej slaniny
- - 100g Karička
- - 100g praženého masla
- - čerstvý rozmarín
- - mleté čierne korenie
- - drvená rasca
- - soľ
- - silný vývar

Postup

Kúsky jahňacieho okoreníme, osolíme, obložíme slaninkou a obviažeme niťou. Opražíme na horúcom masle zo všetkých strán spolu s vetvičkou čerstvého rozmarínu a necháme 10 minút odpočinúť. Do výpeku prilejeme trochu vývaru a necháme chvíľu povariť. Na záver pridáme syr Karičku, premiešame a každý balíček polejeme touto omáčkou. Vhodnou prílohou sú opekané zemiaky či zemiakové krokety.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno