# Jehněčí dušené se zeleninou na červeném víně

Radek David

## Ingredience

- 1,7 kg jehněčího plecka s kostí
- Sůl celý černý pepř
- olej olivový — 1,5 dl
- mrkev — 200 g
- 200 g řapíkatého celeru
- tymián — 10 g
- cibule — 200 g
- česnek — 6 stroužek
- rajčatový protlak — 50 g
- 200 g zralých rajčat
- 2,5 dcl červeného vína
- mouka hladká — 15 dkg
- 1 l jehněčího vývaru

## Postup

Jehněčí plec naporcujeme na pět kusů, sekáčkem nebo pilkou. Osolíme, opepříme ze všech stran a opečeme na oleji, dokud se maso nezatáhne a nezabarví do zlatova. Maso vyjmeme a pak restujeme mrkev a celer nakrájené na drobné kostičky, dokud se mrkev nezabarví. Přidáme cibuli na kostičky a tymián. Když cibule zezlátne, přidáme rajčatový protlak, rajčata na kostky a česnek na plátky. Zlehka orestujeme, zalijeme vínem a 3 dcl vývaru. Do tohoto základu vrátíme plec a dusíme ji pod pokličkou 2 až 3 hodiny při teplotě 130 st. C. Doba se může prodloužit dle kvality masa. Pak maso vyjmeme a výpek vyrestujeme až vystoupí tuk. Přebytečný tuk zlehka slijeme a do zbylého tuku přidáme hladkou mouku. Uděláme jíšku, zalijeme vývarem a provaříme 40 minut. Dochutíme solí a pepřem. Pokud jsme použili sušší víno, přisladíme trochou cukru krupice. Podáváme s čerstvými těstovinami, italským rizotem nebo bramborami.

Zdroj: cilka.eu