



# JEHNĚČÍ MASO

# JEHNĚČÍ MASO

## Šašlik starého bači

Maso nakrájíme na kousky a vložíme do marinády z piva, části cibule, citrónu, koření. Maso zakryjeme, uložíme do lednice a necháme marinovat alespoň 12 hodin. Poté maso napichujeme na grilovací jehlu, kousky masa střídáme s cibulí, dílky rajčat a slaninou. Pečeme na grilu nebo roštu. Během pečení potíráme směsí oleje s paprikou a pivem.

### Počet porcí: 4

1 kg jehněčí kýty,  
250 g cibule,  
citrón,  
bílý pepř,  
drcený kmín,  
4 rajčata,  
5 dl světlého piva,  
olej,  
sůl



# JEHNĚČÍ MASO

## Jehněčí na jehle

Nejdříve si připravíme marinádu z piva, oleje, třetiny množství cibule, bobkového listu, rozmarýnu a soli. Kýtu nakrájíme na kousky, přidáme dobře očištěné na kousky nakrájené ledvinky a necháme marinovat ve směsi asi 12 hodin. Poté kousky masa napichujeme na jehlu střídavě se slaninou, cibulí a bobkovým listem. Opékáme na rožni nebo grilu. Část marinády povaříme s kečupem a špíz touto směsí během opékání potřáeme.

### Počet porcí: 4

400 g jehněčí kýty,  
200 g jehněčích  
ledvinek,  
100 g slaniny,  
1 lžíce oleje,  
150 g cibule,  
2 dl světlého piva,  
bobkový list,  
150 g kečupu,  
rozmarýn,  
sůl

