

Jehněčí s vejci

Cesare

Ingredience

- ½ kg jehněčího masa
- olej olivový
- cibule
- citron — 1
- vejce — 3

Postup

Maso rozkrájíme na kousky a osmahneme na olivovém oleji. Stále mícháme, přisolíme. Po 20 až 30 minutách přidáme cibuli a mícháme dalších 20 minut, dokud maso nezčervená. Přidáme šťávu z citrónu, po 5 minutách rozšlehaná vejce a vše promícháme. Je-li nutno můžeme během vaření podlít vodou.