

Australská jehněčí kýta na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jehněčí kýta 2 kg
- česnek 6 stroužek
- olej 1.3 hrnek
- citrónová šťáva 1.3 hrnek
- citrónová kůra 1 lžíce
- rajčatová pasta 1 lžíce
- nahrubo roztlučený pepř 1 lžíce
- francouzská hořčice 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- tymián 2 lžíce
- rozmarýn 1.4 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Austrálie

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájete česnek na klínky. Nožkem naříznout do masa šikmé malé otvory a zastrkat do nich česnek. Položit maso na hlubší zapékací mísu a osolit ze všech stran.

V misce našlehat metlou olej, kůru, šťávu, pastu, pepř, hořčici a cukr do zhoustnutí. Pomazat maso jednou třetinou olejové směsi a dát do předehřáté trouby na 180°C. na 10min.

Pomazat maso polovinou zbývající směsi a péct dalších 10 min. Pomazat zbytek směsi na maso a posypat tymiánem.

Snížit teplotu na 160°C a péct po 1 hodinu. Posypat maso rozmarýnem a péct dalších 15–30 min. Po celou dobu pečení, sem tam polívat maso vzniklou šťávou.

Poznámka:

tymián a rozmarýn čerstvě nasekaný
pepř dle chuti jednu až jednu a čtvrt lžíce