Jehněčí na víně

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Menší jehněčí kýta o váze zhruba 1,25 kg 1 ks
- Mořská sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Cibule, pokrájená na tenká kolečka 1 kg
- Tymián 1 svazek
- Suché červené víno 300 ml
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1) Nejprve připravte jehněčí. Troubu předehřejte na
160 °C a maso ze všech stran pořádně osolte a opepřete. Olej rozpalte v těžkém, nejlépe litinovém hrnci (musí se do něj vejít kýta) a maso na něm ze všech stran dohněda opečte. Jehněčí vyndejte a do hrnce vsypte cibuli. Opékejte ji zhruba deset minut, aby změkla a zezlátla. Přidejte většinu tymiánu a chvilku opékejte. Osolte a opepřete, na cibuli posaďte maso a přelijte vínem. Přiklopené pečte tři hodiny.

2) Podávejte posypané zbylým tymiánem, s petrželkou a s česnekovými bramborami.