Jehněčí maso s balsamikovým octem

Kategorie: Maso

Autor: krakysh

Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso 3000 g
- Olivový olej 150 ml
- Čerstvý tymián 1 svazek
- Česnek 4 stroužek
- Cibule malá 6 ks
- Palička česneku 1 ks
- Balzamikový ocet 6 lžička

Doba přípravy: 1080 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso potřeme částí oleje, obložíme několika snítkami tymiánu a na plátky pokrájeným česnekem a necháme přes noc (12 hodin) odpočinout v chladu.

Troubu rozehřejeme na 180 °C. Cibule oloupeme, paličku česneku příčně rozřízneme.

Jehněčí očistíme od tymiánu a česneku, vetřeme sůl a pepř, vložíme do pekáče s cibulemi, pokapeme zbylým olejem a necháme asi 20 minut odkryté zapéct při vyšší teplotě.

Pekáč vyjmeme, stáhneme teplotu na 110 °C, přidáme česnek, zbylý tymián, podlijeme, zakryjeme víkem pekáče a pečeme 5 hodin.

Po 5 hodinách víko odkryjeme, přilijeme balsamikový ocet a pečeme další hodinu. Během pečení přeléváme maso výpekem.