

Jehněčí hřbet ve voňavé krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jehněčí hřbet 2.5 kg
- směs bylinek 1 svazek
- extra panenský olivový olej 1 dl
- sůl 1 lžička
- toastový chleba 5 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Postup

1

Toastový chléb vysušíme v troubě nebo opečeme v toastovači a rozdrobíme jej do hmoždíře. Postupně přidáváme lístky bylinek, roztloukáme je i chléb paličkou a lehce zkrápíme olivovým olejem, aby se naše strouhanka de luxe dobře spojila.

2

Připravte si jehněčí hřbet. Kosti vyřízneme z masa do tří čtvrtin jejich délky, budou vyčnívat jako koruna do prostoru a přitom zůstanou s masem spojeny. Jednu kost po druhé obalíme alobalem, díky tomu v troubě při pečení nepopraskají. Maso „nabalzamujeme“ po obou stranách panenským olivovým olejem a také je nasolíme.

3

Dejte jej spolu s nevydloupanými stroužky česneku asi na 10 minut do trouby vyhřáté na 200 °C, aby se zatáhlo. Poté jehněčí ještě zasypeme voňavou strouhankou z hmoždíře a pečeme dalších 20 – 30 minut.

4

Maso s křupavou bylinkovou krustou po upečení naporcujeme sekáčkem mezi kostmi na jednotlivé porce. Podáváme je s čerstvým salátem a chlebem.

5

Emanuele radí: „Alobal z kostí nesvlékejte, bude se vám náramně hodit při hodování. Zapomeňte na příbor, můžete jíst rukama a přitom se nezašpiníte.“

6

Kotletky s růžovým šťavnatým středem na stříbrných žebírkách vypadají jako bizarní rozkošná lízátka, ale to ještě nevíte, jak chutnají!

Poznámka:

směs čerstvých bylinek - šalvěj, rozmarýn, petržel, majoránka, tymián, saturejka
množství oleje a soli je zhruba