

Velikonoč.jehněčí s krustou,gratin.brambory s kopřivami a om. z podmásolí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí kýta 1 kg
- bylinky 1 lžíce
- toastový chleba 4 plátek
- olivový olej 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- dijónská hořtice 1 lžička
- petrželka 1 lžíce
- **Na omáčku**
- cibule 2 ks
- pórek 1 ks
- masový vývar 4 dl
- podmásolí 3 dl
- máslo 70 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Gratonované brambory**
- brambory 8 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- tymián 1 snítka
- šlehačka 300 ml
- kopřiva 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Na podávání**
- karotka s natí 8 ks
- růžičková kapusta 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krusta

Toustový chléb, máslo, oliv. olej, sůl, pepř, dijon, česnek, tymián a rozmarýn. V mixéru vymícháme drobenku.

Maso důkladně odblaníme, osolíme a opepříme. Potřeme filmem dijonské hořčice a naneseeme krustu. Pečeme 15 minut při 210°C kombinace trouby horký vzduch grill. Necháme na teplém místě odpočinout a krájíme na jednotlivé porce.

Omáčka z podmáslí

Na másle orestujeme krájenou cibuli, pórek a zalijeme vývarem. Svaříme na polovinu a přilijeme podmáslí, provaříme lehce do zhoustnutí a umixujeme hladkou omáčku, kterou ochutíme solí a pepřem.

Gratinované brambory

Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme nebo nastrouháme na 2 mm tenké plátky. Ve větším kastrolu rozehejeme olej a na něm zesklivatíme na tenké nudličky nakrájenou cibuli. Přidáme česnek, tymián a opět lehce zarestujeme. Zalijeme smetanou a necháme svařit do husté konzistence. Plátky brambor opatrně promícháme, ochutíme solí a pepřem. Přendáme do pekáčku, rozložíme orestované kopřivy a pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C asi 45 minut.

Poznámka:

bylinky - rozmarýn a tymián