

Kůzlečí pečeně s bramborami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kůzlečí kýta 1.2 kg
- Sůl dle chuti 7 špetka
- Pepř dle chuti 5 špetka
- Máslo 3 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Česnek 2 stroužek
- Rozmarýn 2 snítka
- Nové brambory 800 g
- Sádlo 40 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Do masa udělejte tenkým nožem otvory a prošpikujte je česnekem. Do dírek zároveň zastrčte ústíčky rozmarýnu. Rozpusťte máslo, promíchejte ho s vínem a do této marinády maso naložte. Nechte v chladu asi 4 hodiny, nebo přes noc odpočinout. Občas obraťte.

2 Troubu předehřejte na 180 °C. Maso vyjměte z marinády. Pokud chcete, můžete ho svázat kuchyňským provázkem, aby drželo hezký tvar.

3 Dobře omyté malé brambory 10 minut předvařte, slijte je a nařízněte. Dejte je do pekáče a

promíchejte s rozpuštěným sádlem. Mezi brambory položte kůzlečí maso, přelijte marinádou a vše osolte a opepřete.

4 Pečte asi hodinu za občasného přelévání vypečenou šťávou. Před podáváním odstraňte provázek.