

Jehněčí kotletky na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 1 kg
- slanina 150 g
- vývar 5 dl
- cibule 1 ks
- rozmarýn 1 svazek
- česnek 1 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a nasypeme na dno pekáčku. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, vložíme očištěné maso a potřeme ho částí česneku rozetřeného se solí. Zbýlý česnek rozložíme kolem masa, přidáme rozlámané větvičky rozmarýnu, vše ještě trochu osolíme, opeříme a podlijeme vývarem.

Pekáček zakryjeme, vložíme do trouby vyhřáté na 220 °C a pečeme 15 minut. Pak troubu vypneme a maso v ní necháme přiklopené ještě asi 40 minut.

Hotové maso vyjmeme a udržujeme v teple. Štávu v pekáčku prudce svaříme na sporáku asi na

polovinu množství. Maso nakrájíme na jednotlivé kotlety a podáváme přelité hustou šťávou

Poznámka:

jehněčí maso - kotlety v celku

česnek - celá palice