Pečený hřbet ze selátka s bylinkami

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- selečí hřbet 2 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- majoránka 3 snítka
- tymián 3 snítka
- estragon 3 snítka
- česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Hřbety ze selátka opláchněte, osušte, zbavte přebytečné kůže a přendejte do pekáče. Nožem nařízněte ze shora do mřížky.

2
Nakrájejte česnek na tenké plátky a vložte je do jednotlivých rýh v mase. Osolte, opepřete a navrch ozdobte snítky majoránky, tymiánu a estragonu.

3

Přiklopte a vložte do trouby předehřáté na 180 °C asi na 30 minut. Poté odklopte, podlijte troškou vody nebo vývaru a pečte do měkka, dalších 30–40 minut.

4
Prima tip: Podávejte se šťouchanými bramborami nebo bramborami na „loupačku“ a hlávkovým salátem.

Poznámka:

selečí hřbet - každý o váze cca 1 kg