

# 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