

Jehněčí hřbet s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 4 stroužek
- olivový olej 4 lžíce
- hovězí vývar 2 dl
- jehněčí hřbet 250 g
- tymián 6 ks
- čerstvě nasekaná petrželka 6 snítka
- bílé suché víno 2 dl
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozejdeme na 240 °C. Česnek nasekáme nahrubo. Umyté a osušené jehněčí kousky potřeme olejem, osolíme a opepříme.

Dno zapékací misky pokapeme olejem. Uložíme do ní kousky masa a posypeme česnekem. Pečeme ve středu trouby na 10 minut. Podlijeme bílým vínem a pečeme dalších 5 - 10 minut. Mísu s masem vytáhneme. Maso ihned zabalíme do alobalu a necháme stát 10 minut.

Mezitím si najemno nakrájíme omyté bylinky. Výpek z masa ručním mixerem rozmixujeme s bylinkami. Dobře promícháme a ochutíme solí, pepřem. Pokud nezbyla šťáva z výpeku, můžeme přidat 2 dl hovězího vývaru.

Jehněčí hřbet s bylinkami podáváme s pečenými brambory nebo polentou a polité bylinkovou šťávou.