Jehněčí kolínko na kořenové zelenině

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- rozmarýn 2 snítka
- červená cibule 1 ks
- celer 150 g
- mrkev 150 g
- voda 0.5 dl
- petržel 150 g
- jehněčí kolínko 2 ks
- **na potření**
- máslo 15 g
- česnek 2 stroužek
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme nahrubo, česnek prolisujeme. Do pekáčku dáme mrkev, petržel, celer, cibuli a promícháme. Na zeleninu dáme rozmarýn. Troubu předehřejeme na 150 °C.

Jehněčí kolínko podle potřeby očistíme a pokud ho máme i s kloubem, odstraníme ho. Měla jsem velmi malé, syrové mělo i s kostí pouhých 350 g. Do změklého másla přidáme prolisovaný česnek a máslem důkladně potřeme obě kolínka. Nakonec je osolíme mořskou solí a položíme na zeleninu. Přilijeme vodu, přiklopíme poklicí nebo alobalem a vložíme do trouby. Jehněčí kolínko na kořenové zelenině pečeme 60 - 75 minut. Pokud máte kolínka větší, pečte jej klidně i 2 hodiny. Nezvyšujte ale teplotu, kolínka se vysuší.

Upečená jehněčí kolínka na kořenové zelenině podáváme na nahřátých talířích. Můžou být bez přílohy jako lehká večeře nebo s bramborovou kaší jako hlavní jídlo.