

Jehněčí kolínko na zelenině a víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 100 g
- suché červené víno 3 dl
- celer 100 g
- petržel 100 g
- krájená rajčata 1 plechovka
- jehněčí přední kolínko 4 ks
- **na potření**
- máslo 20 g
- česnek 2 stroužek
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- rozmarýn 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Mrkev, petržel i celer orestujeme na pánvi nasucho. Zeleninu přendáme do pekáčku, přidáme krájená rajčata a rozmarýn.

Jehněčí kolínka podle potřeby očistíme. Česnek očistíme, prolisujeme a utřeme s máslem a solí.

Česnekovým máslem potřeme kolínka, opepříme je a položíme do pekáčku na zeleninu. Vlijeme víno, přiklopíme poklicí nebo alobalem a vložíme do trouby do vyhřáté na 150 °C. Jehněčí kolínka zvolna pečeme asi 110 minut.

Jehněčí kolínka na zelenině a víně podáváme jen s vypečenou zeleninou nebo můžeme doplnit brambory či pečivem.