

Jehněčí na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí kýta bez kosti 2 kg
- Olivový olej 2 lžíce
- Oregano čerstvé 4 snítka
- Rozmarýn čerstvý 4 snítka
- Česnek nahrubo nasekaný 3 stroužek
- Červené víno 600 ml
- Krájená rajčata v konzervě 400g 2 ks
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Nejdřív si zapnu troubu a předeheju ji na 200 °C. Maso omyju a osuším. Do hluboké misky nebo hrnku dám olivový olej, lístečky oregana i rozmarýnu, česnek, sůl a pepř a to všechno rozmixuju na kaši.
2. Maso rozprostřu na prkénku a pěkně a důkladně do něj vetřu olejovou kašičku s kořením. Maso

svážu provázkem do úhledného špalíčku, dám na pekáč a nechám dvacet minut péct v troubě. Pak maso zakryju poklicí, teplotu snížím na 150 °C a peču tři hodiny. Občas maso otočím, případně podliju trochou vody.

3. Po třech hodinách vyndám pekáč z trouby; maso by už mělo být měkké tak, že se dá krájet lžící nebo vidličkou. Z pekáče odeberu tuk, který se vypekl, přiliji víno, přidám rajčata, větvičky bylinek a vrátím nepřikrytý pekáč na čtyřicet minut zpátky do trouby.

4. Ve finále vyndám z pekáče maso na prkýnko, zakryju ho miskou a nechám půl hodiny odpočinout. Omáčku dám do kastrolu, seberu z povrchu tuk a přivedu ji k varu. Na mírném ohni a za stálého míchání ji vařím deset až patnáct minut, dokud nezhoustne. Ochutím cukrem, případně solí a pepřem. Podávám s pečenými brambory nebo bramborovou kaší.