

Jehněčí hřbet na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- maso jehněčí 1500 g
- zelenina kořenová 300 g
- víno červené 250 g
- šalvěj 10 g
- toastový chléb 50 g
- slunečnice 75 g
- sůl 20 g
- pepř bílý 3 g
- mouka hladká 30 g
- cuketa 800 g
- šalotka 300 g
- máslo 60 g
- smetana 100 g
- solamyl 30 g
- olej stolní 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso vykostíme a odstraníme tuk a šlachy. Kořenovou zeleninu očistíme, opereme a nahrubo nakrájíme. Pekač vytřeme olejem, vložíme jehněčí kosti a zeleninu a v přehřáté troubě (225 st.C)

přibližně 30 minut opékáme. Výpek rozředíme vínem a 1/8 lt. vody, přecedíme přes síto do kastrolku a dáme stranou. Z toustového chleba odkrojíme kůrky a spolu se slunečnicovými jádry najemno umelíme. Obojí smícháme se šalvějí, osolíme a opepříme. Z masa nakrájíme filety, které potřeme solí a pepřem. Potom je postupně obalujeme v mouce, v rozšlehaných vejcích a nakonec v šalvějové směsi. Maso vložíme do pekáčku, polijeme máslem a pečeme zhruba 20 minut při stejné teplotě jako předtím kosti. Mezitím si očistíme cukety a nakrájíme je na podlouhlé kousky. Oloupeme cibuli. Zahřejeme tuk, na kterém pak cukety s cibulí dusíme. Podlijeme je troškou vody a dál dusíme přibližně 10 minut. Pak je osolíme a opepříme. Maso vyjmeme z trouby a necháme asi 10 minut odpočinout. Vypečenou šťávu rozředíme trochou a přidáme k výpeku z kostí. Zalijeme smetanou a přivedeme k varu. V malém množství vody rozmícháme solamyl a omáčku jím zahustíme. Osolíme opepříme. Opečené plátky masa rozložíme na míse, přidáme zeleninu, čerstvou šalvěj a snítky zelené petrželky. Omáčku podáváme samostatně v misce. V hodnou přílohou k tomuto šťavnatému jehněčímu hřbetu jsou malé bramborové placičky, budou nám však určitě chutnat i "obyčejné" brambory s máslem.