

Jehněčí s chřestovým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí maso 1500 g
- Bazalka 1 lžíce
- Tymián 1 lžíce
- Šalvěj 1 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Chřest - na salát 500 g
- Vejce - na salát 3 ks
- Černé olivy - na salát 15 ks
- Rukola - na salát 1 miska
- Polníček - na salát 1 miska
- Salát Lollo Rosso - na salát 1 miska
- Salát Lollo Biondo - na salát 1 miska
- Majonéza 3 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

MASO

Jehněčí maso potřeme směsí nasekaných bylinek, soli, pepře a oleje. Pečeme nejdříve zakryté 30 minut při 200 °C, poté odkryjeme a dopékáme při 175 °C asi hodinu. Podle potřeby podléváme bujonem, můžeme přidat i trochu bílého vína.

SALÁT

Chřest očistíme a odstraníme tuhé části. Rychle ho propaříme v osolené vodě a poté zchladíme studenou vodou, aby zůstal zelený. Vejce uvaříme a nasekáme nahrubo. Suroviny na dresink promícháme s nakrájeným chřestem a s jarními saláty.