Perfektní pečené jehněčí

Kategorie: Maso

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 8

- Jehněčí kýta s kostí 2 kg
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Mořská sůl hrubá 2 špetka
- Pepř černý drcený 2 špetka
- Tymián 0.5 svazek
- Rozmarýn 0.5 svazek
- Šalvěj 0.5 svazek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 8

Postup:

Jehněčí kýtu vyndáme z lednice a necháme 30 minut odpočinout. Troubu si předehřejeme na 240°C/plyn 9. Mezitím si připravíme zeleninu.
Rozebereme si česnek na stroužky, které ale neloupeme. Cibule oloupeme a nakrájíme každou na tři silnější kolečka. Mrkev a celer omyjeme a nakrájíme na vetší kousky. Takto připravenou zeleninu vložíme do zapékací mísy, přidáme rozmarýn, tymián, šalvěj, olivový olej a vše promícháme.
Jehněčí kýtu ze všech stran napepříme, nasolíme, pokapeme olivovým olejem a krouživými pohyby vetřeme do masa. Takto připravenou kýtu vložíme do zapékací mísy na zeleninu, lehce podlejeme, přiklopíme a dáme péct na 200°C/plyn 6.
Pečeme 1 hodinu a cca 30 minut dopékáme kýtu odkrytou, dokud není maso růžově načervenalé.

Poznámka:

Recept : Jamie Oliver