Jehněčí žebra na rozmarýnu



Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Albert

Suroviny

700 g jehněčích žebírek
4 paličky česneku
sůl
pepř
rozmarýn
NA SALÁT::
4 rajčata
4 mrkve
sůl
pepř
olivový olej

Postup

Žebírka naporcujeme na jednotlivé dílky, osolte a opepřete. Přidejte k nim lehce pokrájený rozmarýn. Paličky česneku vcelku seřízněte, lehce osolte a opepřete. Žebra dejte do pekáčku, přidejte k nim česnek, máslo a dejte společně do trouby péct. Podlévejte vypečenou šťávou.
Podávejte se salátem z polníčku, rajčat a strohané mrkve: polníček rozdělte do talířů, přidejte na měsíčky nakrájená rajčata a nastrouhanou mrkev. Osolte, opepřete a zakápněte olivovým olejem.