

Jehněčí kýta na česneku

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg jehněčí kýty
4 stroužky česneku
rozdrcené
3 lžíce másla
1 kg brambor
oloupaných a nakrájených na silné plátky
1 cibule
nakrájená na kolečka
1 bobkový list
2 snítky čerstvého tymiánu
300 ml hovězího vývaru nebo vody
1 lžíce olivového oleje
sůl
pepř
petrželka na ozdobu

Postup

Jehněčí osolíme, opeříme a dáme stranou. Pekáč nebo zapékací misku vymažeme 1 lžící másla. Na dno položíme brambory, pomažeme česnekem, rozložíme kolečka cibule, přidáme bobkový list a tymián, osolíme a opeříme. Na hluboké pánvi rozpálíme olej a na něm jehněčí zprudka opečeme dohněda. Maso položíme na vrstvu brambor a cibule, zalijeme vodou nebo vývarem tak, aby brambory byly pod vodou. Přikryjeme alobalem a pečeme v předehřáté troubě při 190C asi 1,5 hodiny nebo až je maso a brambory hotové. Asi 15 minut před koncem pečení maso odkryjeme, aby dostalo hnědou barvu. Maso nakrájíme na plátky a podáváme s připravenými brambory.