Jehněčí s baklažánem

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg jehněčí kýty
3 stroužky česneku
nakrájené na slabé plátky
1 baklažán
nakrájený na kolečka
500 g brambor
oloupaných a nakrájených plátky
1 cibule
nakrájená na kolečka
5 rajčat
nakrájených na kolečka
100 ml vína
1 lžíce čerstvě nasekaného oregána
sůl
pepř

Postup

Do masa nařízneme kapsy a do nich vložíme kousky česneku. Podle chuti osolíme a opepříme. Pečeme v předehřáté troubě při 180C asi 1,5 - 2 hodiny. Mezitím dáme nakrájený baklažán do cedníku, osolíme a necháme 30 minut odkapat. Asi 1 hodinu před koncem pečení sundáme tuk z pánve, přidáme odkapaný baklažán, rajčata, brambory a cibuli. Přilijeme víno, osolíme a opepříme a posypeme oregánem. Pekáč vrátíme do trouby a během pečení zeleninu několikrát obrátíme, aby byla stejně propečená. Hotové maso nakrájíme a šťávu, která z něj vytekla přidáme zpátky k zelenině a dobře promícháme. Plátky masa přendáme na talíř a podáváme se zeleninou a omáčkou.