

Jehněčí s kůrkou

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g jehněčí kýty

80 g strouhaného křenu

2 lžíce kremžské hořčice

1 bílek

3 lžíce strouhanky

2 lžíce cukru

drcený pepř

svazek petrželové natě

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Maso rozdělíme na dva kusy a dobře osolíme. Polovinu natě jemně nasekáme, vmícháme křen, hořčici, bílek, strouhanku, pepř, cukr a dobře promícháme. Maso obalíme v připravené směsi, každý díl zvlášť položíme na olejem pomaštěný alobal, lehce pokapeme olejem, pevně zabalíme a pečeme v troubě asi 30 minut. Potom nahoře alobal rozevřeme a pečeme dalších 10 minut, dokud se neudělá křupavá kůrka. Hotové maso vyjmeme z trouby a necháme trochu rozležet. Potom ho krájíme na plátky, rozložíme na mísu, ozdobíme listy salátu a měsíčky rajčete a posypeme zbytkem natě.