

Jehněčí plec pečená

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

2 kg jehněčí plece

200 g slaniny

500 g rajčat

2 palice česneku

2 citróny

2 lžice medu

sůl

pepř

olivový olej

Postup

Postup přípravy: Jehněčí plec odblaníme a nožem propícháme (prošpikujeme) polijemem olivovým olejem a potřeme česnekem a vtlačíme rozmačkaný česnek do masa. Pod maso nakrájíme slaninu na kostičky. Okolo nakrájíme na větší kousky rajčata. 1. citrón bez kůry nakrájíme na kolečka, 2. citrón vymačkáme na maso. Osolíme, opepříme, potřeme medem a pečeme v uzavřeném pekáči cca 1,5 hod., maso otáčíme, nepodléváme, rajčata pustí šťávu. Posledních 10 min. pečeme bez horního pekáče, do zlatova. Výborné s bramborovou kaší a zeleným salátem.