

Jehněčí hřbet v bylinkové krustě



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

868 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-hrbet-v-bylinkove-kruste>

Příprava

Prvním krokem je výběr kvalitního jehněčího. Zvolíte-li krásný kus hřbetu, ideálně pocházející z malochovu či farmy, určitě nebudete litovat. Křehkost, šťavnatost a lahodnost jehněčího masa si vás získá. Poté můžete začít připravovat krustu. Vyberte bylinky, ideální jsou petžel, máta a rozmarýn, ale můžete zvolit i jiné, dle své chuti. Nasekejte je a smíchejte se změkklým máslem, strouhankou a solí. Dejte do lednice ztuhnout. Hřbet očistěte od šlach a blan. Opečte naprudko na pánvi aby se krásně zatáhl a můžete vypáct také šlachy a přidat čerstvý tymián a česnek. Poté hřbet vložte i s pánví do trouby a dopékejte při 180°C. Trvá to asi 10 minut. Poté jej vyndejte, potřete hořčicí a navrch dejte krustu. Zapečte na 200°C. Jako přílohu můžete servírovat brambory vařené ve slupce, které poté rozmačkáte a necháte zapařit s petrželí a máslem (nešetřete). Jehněčí vyndejte z trouby, přendejte na talíř, přikryjte alobalem a nechte chvíli odpočívat. Tuk z pánve odlijte stranou, na pánvi nechte výpek, zalijte ho asi 1 dcl červeného vína a nechte odpařit. Pak přilijte vývar, osolte, opepřete a přecedte. Na talíř nandejte

Ingredience

- ✓ 1 kus jehněčího hřbtu
- ✓ 1 dcl červeného vína
- ✓ 1 dcl masového vývaru
- ✓ 1 kostka másla
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 2 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 svazek petrželové nati
- ✓ 1 svazek rozmarýnu
- ✓ 1 svazek máty
- ✓ 1 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ 0.5 kg brambor

Kategorie

Velikonoce, Jaro, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

orestované brambory, nakrájený jehněčí hřbet
a zalijte šťávou. Dobrou chuť

