

# Jehněčí pečínka s bylinkami a vermutem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

66 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehnecki-pecinka-s-bylinkami-a-vermutem>

## Příprava

Mäso umyjeme, natrieme soľou, mletým korením a prelisovaným cesnakom, zviníme, zviažeme niťou a prudko opečieme na horúcom oleji. Dáme na vymastený pekáč, posypeme rascou, bylinkami a obložíme pokrúpanou cibulou a paprikou. Necháme chvíľu postáť. Asi po 30 min zalejeme vermútom a obložíme ošúpanými rajčiakmi. Osolíme a okoreníme. Pečieme pri 160° C 80-90 min. Počas pečenia polieváme výpekcom.



### Tip k receptu

Keď je mäso upečené, pokrújame a podávame so zemiakmi a sterilizovanou paprikou (baranie rohy).

## Ingredience

- ✓ 1500 g vykošťené jehněčí kýty
- ✓ 250 ml vermutu
- ✓ 3 cibule
- ✓ 4 stroužky roztřeného česneku
- ✓ 2 červené papriky
- ✓ 6 oloupaných rajčat
- ✓ po jednom svazku tymiánu a rozmarýnu
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 2 zelené papriky

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod