

Pečené jehněčí koleno



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

340 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-jehnecki-koleno>

Příprava

Smícháme olivový olej, sůl, pepř, utřený česnek a nasekaný rozmarýn. Touto směsí potřeme kolínka a necháme je v marinádě aspoň přes noc. Poté je dáme i s marinádou do pekáče, podlijeme troškou vody a pečeme hodinu přiklopené na 200 °C. Odkryjeme a pečeme na 180 °C další hodinu.

▣ Tip k receptu

Skvělé jídlo na velikonoční neděli. Je to jednoduchý, ale výborný recept.

Ingredience

- 2 stroužky česneku
- 5 lžíc olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 1 svazek rozmarýnu

Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

