

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