

# Pečený hřbet ze selátka s bylinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 5min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

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

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-hrbet-ze-selatka-s-bylinkami>

## Příprava

Hřbety ze selátka opláchněte, osušte, zbavte přebytečné kůže a přendejte do pekáče. Nožem nařízněte ze shora do mřížky. Nakrájejte česnek na tenké plátky a vložte je do jednotlivých rýh v mase. Osolte, opepřete a navrch ozdobte snítky majoránky, tymiánu a estragonu. Přiklopte a vložte do trouby předehřáté na 180 °C asi na 30 minut. Poté odklopte, podlijte troškou vody nebo vývaru a pečte do měkka, dalších 30–40 minut.



### Tip k receptu

Podávejte se šfouchanými bramborami nebo bramborami na „loupačku“ a hlávkovým salátem. Recept pochází z knihy Jezte česky.



## Ingredience

- ✓ 2 hřbety ze selátka (1 kg)
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka majoránky
- ✓ špetka tymiánu (Mateřídoušky obecné)
- ✓ špetka estragonu

## Kategorie

Obyčejný den, Jaro, Maso, Rodina, Hlavní chod