

# Pečený jehněčí hřbet



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

235 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: palino

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-jehnecki-hrbet>

## Příprava

Suroviny na marinádu smícháme a potřeme hřbet, který pak obalíme v posekaném rozmarýnu. Necháme odležet hodinu nebo přes noc v lednici. Maso v pekáčku vložíme do trouby předehřáté na 200 °C, necháme cca deset minut, dokud se maso nezatáhne. Pak teplotu snížíme na 170 °C, podlijeme vodou a přiklopíme poklicí. Pečeme hodinu za průběžného polévání výpekem. Když maso změkne, dopečeme jej bez poklice, aby získalo pěknou barvu. Vypečenou šťávu smícháme s máslem a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s nádivkou a přelité šťávou.



## Ingredience

- ✓ 1 špetka pepř
- ✓ 1 kg jehněčí hřbet
- ✓ 1 svazek rozmarýn
- ✓ 3 stroužek česnek
- ✓ 1 lžíce plnotučná hořčice
- ✓ 1 lžíce máslo
- ✓ 1 lžíce olivový olej
- ✓ 1 špetka sůl

## Kategorie

Česká