

Jehněčí zvolna pečené

Jana Zatloukalová

Ingredience

- Jehněčí kýta nebo ramínko s kostí asi 2 kg
- 3 snítky rozmarýnu
- česnek — 6 stroužek
- sůl
- 100 g uzeného špeku nebo uzeného boku

Postup

Česnek nahrubo nasekáme stejně jako lístky rozmarýnu, špek nakrájíme na kostičky. Vše rozmixujeme na pastu. Na očištěné kýtě uděláme asi centimetrové zářezy a vetřeme do nich pastu, zbytkem potřeme maso. Dáme na pekáč a ten do trouby vyhřáté na 150 st.C. Pečeme přikryté asi 4 hodiny a potom ještě hodinu odkryté. Po vytažení z trouby necháme 10 minut odpočinout. Maso nakrájíme na plátky a šťávu po odstranění tuku přecedíme. Šťávou přelijeme maso na talíři. Tento pokrm je také ideální k přípravě v pomalém hrnci.