



Jehněčí hřbet na tymiánu a rozmarýnu

Ingredience

jehněčí hřbet: **400 g**
čerstvý tymián: **1 KL**
čerstvý rozmarýn: **1 KL**
olej: **3 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Jehněčí hřbet odblaníme, osolíme a opepříme. Lístky tymiánu a jehličky rozmarýnu nasekáme nadrobno a potřeme jimi celý jehněčí hřbet. Na pánvi rozežřejeme olej, na kterém maso zprudka ze všech stran orestujeme. Jehněčí hřbet přemístíme do pekáčku, kde ho 15 minut na 180 °C dopečeme. Vypneme troubu,...

Jehněčí hřbet - recept

Jehněčí hřbet odblaníme, osolíme a opepříme. Lístky tymiánu a jehličky rozmarýnu nasekáme nadrobno a potřeme jimi celý jehněčí hřbet. Na pánvi rozežřejeme olej, na kterém maso **zprudka ze všech stran orestujeme**. Jehněčí hřbet přemístíme do pekáčku, kde ho **15 minut na 180 °C dopečeme**. Vypneme troubu, necháme ji otevřenou a maso v ní necháme ještě dalších **8 - 10 minut**

odpočinout.

K jehněčímu masu se hodí například [povidlová omáčka](#), grilovaná zelenina nebo bramborová příloha.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí