

# Jehněčí hřbet v bylinkové krustě



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**868** kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jehneci-hrbet-v-bylinkove-kruste>

## Příprava

Prvním krokem je výběr kvalitního jehněčího. Křehkost, šťavnatost a lahodnost jehněčího masa si vás získá. Poté můžete začít připravovat krustu. Vyberte bylinky, ideální jsou petržel, máta a rozmarýn, ale můžete zvolit i jiné, dle své chuti. Nasekejte je a smíchejte se změkklým máslem, strouhankou a solí. Dejte do lednice ztuhnout.

Hřbet očistěte od šlach a blan. Opečte naprudko na pánvi, aby se krásně zatáhl a můžete přidat čerstvý tymián a česnek. Poté hřbet vložte i s pánví do trouby a dopékejte při 180°C. Trvá to asi 10 minut. Poté jej vyndejte, potřete hořčicí a navrch dejte krustu. Zapečte na 200°C.

Jako přílohu můžete servírovat brambory vařené ve slupce, které poté rozmačkáte a necháte zapařit s petrželí a máslem (nešetřete). Jehněčí vyndejte z trouby, přendejte na talíř, přikryjte alobalem a nechte chvíli odpočívat. Tuk z pánve odlijte stranou, na pánvi nechte výpek, zalijte ho asi 1 dcl červeného vína a nechte odpařit. Pak přilijte vývar, osolte, opepřete a přecedte. Na talíř nandejte orestované brambory, nakrájený jehněčí hřbet a zalijte šťávou.

## Ingredience

- 1 kus jehněčího hřbtu
- 1 dcl červeného vína
- 1 dcl masového vývaru
- 1 kostka másla
- 3 lžíce strouhanky
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 svazek petrželové nati
- 1 svazek rozmarýnu
- 1 svazek máty
- 1 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- sůl dle chuti
- 0.5 kg brambor

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

