

Pomalou pečené velikonoční jehněčí s citrónem a olivami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 3h 50min , Porce: 6

922 kalorií , **1 g** cukrů , **15 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomalou-pecene-velikonocni-jehnecki-s-citronem-a-olivami>

Příprava

Česnek rozebereme na stroužky – polovinu stroužků necháme neoloupané, druhou polovinu oloupeme a nakrájíme na plátky. Citróny nakrájíme na čtvrtiny. Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny (či osminy – podle velikosti).

Do pekáčku dáme neoloupané stroužky česneku, tři bobkové listy a čtvrtky z citrónu. Zalijeme 200 ml vody. Na to posadíme jehněčí kýtu a potřeme ji olivovým olejem. Osolíme, opepříme. V kůži jehněčího masa prořízneme malé otvory, kterými protáhneme zbylé bobkové listy a oloupaný česnek nakrájený na plátky. Kýtu ještě posypeme skořicí a zakryjeme. Pečeme 30 minut na 220 °C, poté snížíme teplotu na 150 °C a pečeme 4 hodiny (na posledních 30 minut odkryjeme).

Po hodině pečení přidáme do trouby brambory smíchané s olivovým olejem a okořeněné. Po upečení zabalíme kýtu na 30 minut do alobalu a necháme odpočívat. Zkontrolujeme zda jsou brambory upečené. Olivy přepůlíme a svaříme je s vínem. Jehněčí maso nakrájíme na plátky a podáváme s bramborami a olivami přelitě šťávou (kterou můžeme zredukovat).

Ingredience

- 1 česnek
- 3 citróny
- 50 ml olivového oleje
- 1 lžička skořice
- 1 kg brambor
- 140 g oliv
- 125 ml červeného vína
- 8-10 ks bobkových listů
- 2,5 kg jehněčí kýty
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Maso, Hlavní chod

Tip k receptu

Pokud seženeme, použijeme čerstvé bobkové listy. V opačném případě si vystačíme se sušenými. Ve většině receptů to není jedno, tady ale ano – můžeme použít i bílé suché víno.

