Jehněčí pečeně s bylinkovým kuskusem

Recepty

Hlavní chody

Velikonoce

165 min

4



2.9

2162

Budete potřebovat

Jehněčí hřbet	800 g
Česnek propasírovaný	3 ks stroužky
Česnek	2 ks stroužky
Pepř černý mletý	1 lžička
Rozmarýn	2 snítky
Rozmarýn mletý sušený	1 lžička
Voda	500 ml
Masox	1 ks

Čerstvé bylinky (koriandr, máta, petržel nať)	50 g
Kuskus	200 g
Vinný ocet	1 lžíce
Olivový olej	4 lžíce
Zeleninový bujón	1 ks
Máslo	1 lžíce
Sůl	1 lžička

Příprava receptu

Na pečeni
Jehněčí hřbet 800 g
Česnek propasírovaný 3 ks stroužky
Česnek 2 ks stroužky
Olivový olej 2 lžíce
Černý pepř mletý 1 lžička
Rozmarýn 2 snítky
Rozmarýn mletý sušený 1 lžička
Sůl 1 lžička
Máslo 1 lžíce

Postup: Jehněčí hřbet nařežeme na povrchu do mřížky. Vetřeme sůl, pasírovaný česnek, pepř a rozmarýn. Zakryjeme alobalem a necháme dvě hodiny odležet v lednici. Rozehřejeme pánev, přilijeme olej. Marinované maso vložíme do pánve a opékáme 3 minuty z každé strany. Přidáme máslo, stroužky česneku a snítky rozmarýnu.
Maso vložíme do připravené nádoby, zalijeme marinádou z pánve a dáme péci
do trouby na 170 °C na 12 minut. Během pečení maso poléváme výpekem. Po upečení vypneme troubu a necháme maso dojít dalších 15 minut.

Výpek omáčka
Výpek z masa

Masox 1 ks
Voda 200 ml

Postup: Slijeme výpek do rendlíku, přidáme masox a vodu. Převaříme a částečně vyvaříme přebytečnou vodu.

Kuskus
Kuskus 200 g
Čerstvé bylinky (koriandr, máta, petržel nať) 50 g
Vinný ocet 1 lžíce
Olivový olej 2 lžíce
Voda 300 ml
Zeleninový bujón 1 ks

Postup: převaříme vodu se zeleninovým kuskusem. Po provaření zalijeme kuskus a necháme 8 minut odstát. Hotový kuskus načechráme vidličkou, osolíme, pokapeme zálivkou z oleje, vinného octa a bylinek.

Pepř černý mletý Rozmarýn Masox 2 kostky