

# Perfektní pečené jehněčí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



## Suroviny

**Porce:** 8

- Jehněčí kýta s kostí 2 kg
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Mořská sůl hrubá 2 špetka
- Pepř černý drcený 2 špetka
- Tymián 0.5 svazek
- Rozmarýn 0.5 svazek
- Šalvěj 0.5 svazek

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Velká Británie

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Jehněčí kýtu vyndáme z lednice a necháme 30 minut odpočinout. Troubu si přehřejeme na 240°C/plyn 9. Mezitím si připravíme zeleninu.

Rozebereme si česnek na stroužky, které ale neloupeme. Cibule oloupeme a nakrájíme každou na tři silnější kolečka. Mrkev a celer omyjeme a nakrájíme na větší kousky. Takto připravenou zeleninu

vložíme do zapékací mísy, přidáme rozmarýn, tymián, šalvěj, olivový olej a vše promícháme. Jehněčí kýtu ze všech stran napepříme, nasolíme, pokapeme olivovým olejem a krouživými pohyby vetřeme do masa. Takto připravenou kýtu vložíme do zapékací mísy na zeleninu, lehce podlejeme, přiklopíme a dáme péct na 200°C/plyn 6.

Pečeme 1 hodinu a cca 30 minut dopékáme kýtu odkrytou, dokud není maso růžově načervenalé.

## **Poznámka:**

Recept : Jamie Oliver