

Jehněčí hřebínek s petrželovou krustou

Jehněčí hřebínek je skvělou alternativou k pečení a navíc jej připravíte mnohem rychleji!

Pro 4 osoby

45 minut

Co budete potřebovat

jehněčí hřebínky s kostí (2 x 6 kotletek, tj.
2 x 400 g)

sůl a pepř

2 lžičky olivového oleje

4 lžice čerstvé strouhanky

2 stroužky drceného česneku

malý svazek plocholisté petržele, jemně
nasekané

3 lžice hořčice dijonského typu

½ lžičky provensálského koření

Postup

Vyjměte jehněčí z ledničky
nejméně 30 minut předem a
okořeňte jej.

Předehejte troubu na 200 °C (400
°F), plynovou na stupeň 6.

Ve velké nepřilnavé pánvi rozpalte
olej. Vložte jehněčí maso do pánve
tak, aby strana s tukem směřovala
dolů, a rychle orestujte z obou
stran dozlatova. Nechte maso
vychladnout tak, abyste s ním
mohli dále pracovat.

Mezitím smíchejte strouhanku s
česnekem a petrželkou. Smíchejte
hořčici s provensálským kořením.

Jehněčí hřebínky potřete
hořčičnou směsí a dobře obalte ve
strouhance tak, aby obal pokrýval
maso po celé ploše.

Pečte 30 minut. Jehněčí bude v
této fázi středně propečené.

Vyjměte z trouby. Zakryjte
alobalem a nechte 5 minut
odpočívat. Nakrájejte maso podél
žebírek na jednotlivé kotletky.
Podávejte s restovaným špenátem
a gratinovanými bramborami.

TIP ŠÉFKUCHAŘE: Petržel (celou
nebo část) můžete nahradit
některou z dalších čerstvých
bylinek: estragon, bazalka, pažitka
nebo šalvěj.