

Pečená jehněčí kýta s rozmarýnem

Tímto vynikajícím pokrmem, který podáváme s pečenými bramborami a červenou cibulí, vždy skvěle pohostíte rodinu i přátele.

Pro 10 osob

1 hodina 30 minut

Co budete potřebovat

1 jehněčí kýta, 2½ kg, dobře očištěná

2 větvičky rozmarýnu

1 lžíce olivového oleje

sůl a čerstvě mletý černý pepř

1 cibule, nakrájená nahrubo

125 ml vody

Postup

Předejhřejte troubu na 220 °C (430 °F), plynovou na stupeň 7.

Vložte jehněčí do pekáče. Špičkou nože prošpikujte celou horní stranu masa (udělejte do něj hluboké zářezy). Rozdělte větvičky rozmarýnu na menší kousky a vložte je do vzniklých otvorů.

Jehněčí maso jemně zakápněte olivovým olejem, osolte a opepřete. Přidejte do pekáče nakrájenou cibuli a podlijte vodou.

Vložte do trouby a pečte 20 minut, poté snižte teplotu na 180 °C (350 °F), u plynové trouby na stupeň 4, a pečte dalších 50 minut. Jehněčí bude v této fázi středně propečené. Sledujte množství vody v pekáči. V případě potřeby maso znovu podlijte.

Mezitím překrojte napříč celé hlavičky česneku a vložte je do jiného pekáče. Oloupejte a nakrájejte brambory, mrkev a červenou cibuli a přidejte je k česneku. Smíchejte s trochou olivového oleje, bobkovým listem a kořením. Pečte posledních 50 minut vedle jehněčího masa.

Jakmile je jehněčí upečené, vyjměte jej z trouby. Volně jej zabalte do fólie a nechte 15 minut odpočívat, teprve poté jej naporcujte.

Vyjměte cibuli z pekáče. Poté přilijte do výpeku trochu vína. Povařte a zredukujte, aby vznikla hustá šťáva. To bude trvat 2-3 minuty.

Dochuťte a podávejte s jehněčím masem nakrájeným na plátky a opečenou zeleninou.