

Jehněčí kýta na pečené zelenině

Počet osob: 4, doba přípravy: 45

Ingredience:

750 g jehněčí kýty
150 ml medu
100 g másla
8 mrkví
4 pastináků
pepř mletý
sůl

Postup přípravy:

Očistěnou jehněčí kýtu nařežeme na porce, osolíme, opepříme a potíráme medem. Maso necháme v chladě odležet cca 2 hodiny. Odleželé steaky zprudka opečeme na másle ze všech stran. Do pekáče vložíme na čtvrtinky pokrájenou očištěnou mrkev a pastinák, dobře pokapeme medem, rozpustěním máslem a na dochucenou zeleninu položíme zprudka opečené maso. Troubu si rozežřejeme na 180° C a při této teplotě pečeme přibližně 15 minut.