

RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

PEČENÉ JEHNĚČÍ RAMÍNKO S LANÝŽOVÝMI BRAMBORY

Tato specialita nabízí dokonalou harmonii mezi pečeným jehněčím a delikátními lanýžovými bramborami. Je to jídlo, které vás přenesení na italský venkov, kde se spojují tradice s luxusem v každém soustu.

SUROVINY PRO 5 - 6 OSOB:

- 1 jehněčí ramínko (cca 2,2 kg)
- 4 BIO citróny
- 10 stroužků česneku, nasekaných
- 2 snítky rozmarýnu, nasekané
- 0,5 l jehněčího vývaru
- 1 větší mrkev, nakrájená na větší kousky
- 2 řapíky celeru, nakrájené na kostičky
- 1-2 cibule, překrojené na čtyři kusy
- 1 kg menších brambor
- 200 ml zakysané smetany
- 2 polévkové lžíce salsa tartufata (lanýžová salsa)
- Olej
- Sůl
- Pepř



POSTUP:

Marinování masa: Na povrchu jehněčího ramínka vytvoříme mřížku. Smícháme citrónovou kůru, nasekaný česnek, rozmarýn, olej, sůl a pepř a potřeme tím ramínko. Necháme marinovat přes noc v lednici.

Pečení: Maso vyjmeme z lednice 2 hodiny před pečením. Vložíme do litinového hrnce se zeleninou, předehřátého na 210 °C. Pečeme 12 minut, přidáme vývar, snížíme teplotu na 160 °C, přiklopíme a pečeme přibližně 1,5 hodiny, dokud maso není měkké.

Příprava brambor: Uvařené brambory smícháme se zakysanou smetanou a lanýžovou salsou.

Podáváme k pečenému jehněčímu ramínku.