Jehněčí na rozmarýnu

Časová náročnost: 130 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 kg	jehněčí maso
1/2 lžička	tymián
1 lžička	rozmarýn
1 lžička	sůl
1 lžíce	kremžská hořčice
	pepř mletý
4 lžíce	olivový olej
3 dl	červené víno
10 ks	větší brambor
	sůl
	máslo
	čerstvý rozmarýn na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Tymián a rozmarýn smícháme se solí, hořčicí, pepřem a olejem a tuto směs vetřeme do jehněčího masa. Necháme asi hodinu marinovat a poté vložíme do pekáče a dáme do trouby předehřáté na 160 °C. Po zhruba půl hodině teplotu snížíme na 140 °C a pečeme další asi 2 hodiny, dokud není maso krásně měkké. Během pečení maso občas podléváme vínem a podle potřeby i vodou. Mezitím si očistíme a nakrájíme brambory a dáme je vařit do slané vody. Uvařené je zcedíme a opečeme na másle. Podle možností ozdobíme snítkou čerstvého rozmarýnu podáváme s dozlatova upečeným jehněčím.