



# Jehněčí kýta na rozmarýnu s pečenými bramborami a řepou v medu



Druh jídla:



Skopové a jehněčí maso

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

## Suroviny pro 4 osoby:

**2 kusy Hřebíček celý Avokádo**  
**4 kuličky Jalovec celý Avokádo**  
**Pepř černý mletý Avokádo**  
**0.5 lžičky koření Zázvor mletý Avokádo**  
**1 lžice směsi Americké brambory Avokádo**  
100 ml olivového oleje  
1 citrón  
2 lžice medu  
1 lžička másla  
sůl dle chuti  
8 brambor  
4 stroužky česneku, nakrájené na plátky  
4 plátky z jehněčí kýty (každá cca 250 g)  
1 lžice nasekaného čerstvého rozmarýnu  
2 velké červené řepy  
50 ml třešňovice

## Způsob přípravy

Očištěné kýty omyjeme, osušíme papírovým ubrouskem a následně naložíme v olivovém oleji, česneku, rozmarýně, pepři, jalovci a soli. Kýty obložíme plátkycitrónu, zabalíme do alobalu a pečeme asi hodinu při teplotě 140 ° C.

Řepu oloupeme, uvaříme do poloměkka a necháme vychladnout. Pak ji nakrájíme na čtvrtky a osmažíme na másle. Po chvíli zalijeme třešňovicí a přidáme hřebíčky a zázvor. Když se alkohol částečně odpaří, přidáme med a krátce dusíme.

Brambory důkladně omyjeme, přeložíme do žáruvzdorné nádoby, pokapeme olivovým olejem, posypeme přípravkem Americké brambory a pečeme asi 1,5 hodiny při teplotě 140 ° C.

Maso vyjmeme z trouby, rozbalíme a uložíme na talíř. Vzniklou šťávu zredukujeme a přidáme smetanu. Kýty zalijeme omáčkou a podáváme s pečenými brambory a aromatickou řepou s medem.