

Jehněčí zapečené se šťouchanými bramborami II

Jana Nedvědová

Ingredience

- Jehněčí maso
- špek
- koření dle libosti (rozmarýn, provensálské a pod.)
- sůl, pepř
- brambory
- máslo
- čedar

Postup

Slaninu si rozdělíme na dva díly. Prvním našpikujeme jehněčí maso (slaninu můžeme protáhnout kořením) a druhou část nakrájíme na malé kostičky. Do pekáče nalijeme trochu oleje, posypeme slaninou nakrájenou na kostičky a na to položíme osolené a okořeněné maso. Dusíme do měkka. Tento pokrm připravuji v římském hrnci, maso pečú asi 3 hodiny při cca 160 st.C a výsledek je úžasný. Mezi tím, co se nám dusí maso si připravíme šťouchané brambory, což jsou brambory našťouchané s máslem a solí. Připravím si zapékací misku nebo talíř Crisp, na dno navrstvím brambory a na ně kousky měkkého masa. Většinou se rozpadne samo. To vše zaliji přiměřeným množstvím šťávy z vypečeného masa a pokladu vypečenými kousky slaniny. Nakonec vydatně posypu nahrubo nastrouhaným čedarem a dám zapéci pod gril.