

# JEHNĚČÍ KOLÍNKO S JARNÍ ZELENINOU

DNY SE PRODLUŽUJÍ, PŘÍRODA SE PROBOUZÍ. PROBUZENÍ JSME I MY S AKTUÁLNÍM JARNÍM TIPEM.

## PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 4 jehněčí kolínka
- 4 mrkve
- 1 petržel
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 1 cuketku
- 4 šalotky
- 3 stroužky česneku
- 3 lžice vepřového sádla
- 1 lžící olivového oleje
- 2 lžice rajčatového protlaku
- ½ l hovězího vývaru
- 1 snítku rozmarýnu a tymiánu
- nové koření, pepř, bobkový list
- sůl



## POJĎME NA TO:

V pekáči s poklicí na rozehrátém sádle zprudka opečte osolená a opeřená kolínka po všech stranách. Opečené maso vyjměte a ve výpeku do zlatova orestujte na kostičky nakrájené šalotku, petržel a 2 mrkve. Přidejte na plátky krájený česnek, rajčatový protlak a vše ještě krátce restujte. Zalijte vývarem, doplňte tymián, bobkový list a přiveďte k varu. Vložte opečená kolínka a pod poklicí pečte/duste v troubě cca 2 hodiny při teplotě 180 °C.

Měkké maso vyjměte, výpek zredukujte a přes cedník propasírujte do hladké, husté omáčky. Teplotu v troubě zvyšte na 220 °C a maso na nízkém plechu pečte po dobu cca 15 minut. (P.S. Nízký plech zaručí, že horký vzduch bude volně cirkulovat a maso se propeče stejnoměrně ze všech stran)

V průběhu závěrečného pečení masa na olivovém oleji orestujte na špalíčky pokrájenou mrkev, řapíkatý celer a cuketu. Těsně před odstavením ze sporáku zeleninu okořeňte lístky tymiánu a osolte.

Kolínko s delikátní omáčkou a jarní zeleninou můžete doladit ve slupce vařenými bramborami se zakysanou smetanou a jemně sekanou pažitkou.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

## MŮJ TIP:

K jehněčímu kolínku sluší kvalitní tmavý pivní speciál. Doporučuji třeba „náš“ Imperial Stout 21 % z Břevnovského klášterního pivovaru sv. Vojtěcha. Tento typ piva si velice oblíbila i carevna Kateřina Veliká. Věřím, že si ho oblíbíte i Vy.