

# Šéfkuchař doporučuje...



## Jehněčí kýta na česneku a rozmarýnu s listovým špenátem a

### šťouchanými brambory (4 pc)

#### **Suroviny:**

kus jehněčí kýty cca 600 g  
250 g špeku  
8 stroužků česneku  
několik snítek rozmarýnu  
olej, pepř a sůl  
provázek na svázání

#### Na špenát:

250 g listového špenátu (nemáme-li čerstvý, použijeme mražený)  
1 ks cibule  
4 stroužky česneku  
1 celé vejce na zahuštění  
olej, pepř a sůl

#### Na šťouchané brambory:

800 g brambor  
100 g másla  
50 g jarní cibulky  
sůl

#### **Postup:**

Očištěnou jehněčí kýtu musíme nejdříve zbavit kosti. Maso u kosti nařízneme, uvolníme z obou stran a kosti točíme tak, až ji vytáhneme ven. Na její místo protáhneme masem proužky špeku a větvičky rozmarýnu. Maso se nám bude lépe špikovat, dáme-li si špek na chvíli ztuhnout do mrazáku. Nyní celou kýtu důkladně osolíme a opeříme, pokapeme trochou oleje a koření do masa důkladně vmasírujeme. Následně kýtu svážeme do úhledného válečku vhodným provázkem.