

Na rozpálenou pánev přidáme trochu oleje a zprudka opečeme maso ze všech stran tak, aby se zatáhlo, ale uvnitř zůstalo růžové a šťavnaté. Troubu přehřejeme na asi 130°C a opečenou kýtu do ní spolu s plátky česneku vložíme na 25 minut. Následně teplotu snížíme na 85°C a pokračujeme v pomalém pečení asi hodinu a půl. Máme-li dost času, můžeme prodloužit dobu pečení v troubě za snížené teploty. Maso tak bude více šťavnaté a chutnější.



Zhruba půl hodiny před koncem pečení masa začneme chystat brambory a špenát. Brambory oloupeme, očistíme a dáme vařit do horké, osolené vody doměkka. Jarní cibulku nakrájíme a spolu s máslem přidáme do horkých, slitých brambor. Vše společně rozšťoucháme.

Mezitím, co se vaří brambory, připravíme si špenát. Najemno nakrájenou cibuli orestujeme na oleji a když zesklivatí, přidáme i rozdrcený česnek. Jakmile se česnek rozvoní, vmícháme špenát a prohřejeme. Čerstvý špenát pustí vodu, kterou částečně necháme vyvařit a na závěr zahustíme rozklepnutým vajíčkem. Dochutíme solí a pepřem.

Když je jehněčí kýta hotová, vyndáme jí z trouby a rozvážeme provázek. Nakrájíme na plátky a podáváme spolu se špenátem a šťouchanými brambory ideálně na nahřátém talíři, aby nám jehněčí rychle nevystydlo.