

PLNENÉ JAHŇACIE STEHNO

1,5 kg jahňaciny zo stehna, 2 lyžičky soli, pol lyžičky čierneho korenia, 1 malá cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, petržlenová vňať.

Stehno vykostíme a mäso narežeme tak, aby sme ho mohli zvinúť. Cibuľu, cesnak a petržlenovú vňať posekáme nadrobno a rozvrstváme na mäso, osolíme, okoreníme, zvitok skrútime a zviažeme bielou bavlnenou niťou. Stehno pečieme pri teplote 125 °C asi 2-2 ½ hodiny. Podávame so zemiakovou kašou.

PEČENÉ JAHŇACIE REBIERKA

1,5 kg jahňacích rebierok, 1 ½ lyžičky soli, 1 ½ lyžičky mletého čierneho korenia, ½ lyžičky rozmarínu, 4-6 stredne veľkých zemiakov, 1 dl kyslej smotany, kôpor

Rebierka posekáme na jednotlivé porcie, osolíme, okoreníme a posypeme rozmarínom. Pečieme pri teplote 175 °C asi 1 – 1 ½ hodiny, až kým nie sú dobre prepečené. Podávame horúce s pečenými zemiakmi so smotanou a kôprom. Môžeme pridať aj zelenú fazuľku alebo brokolicu. Zemiaky môžeme piecť spolu s rebierkami.

JAHŇACINA ZAPEČENÁ V ALOBALE

1 celé jahňacie stehno, soľ, mleté čierne korenie, majorán, podľa potreby maslo, 1 citrón, alobal

Jahňacie stehno vykostíme, zbavíme loja a nakrájame na kocky s hranou veľkou asi 3 cm. Nakrájané mäso vložíme do nádoby, osolíme, posypeme korením a majoránom, prilejeme rozpustené maslo zmiešané so šťavou z celého citróna, premiešame a necháme asi 1 hodinu odležať. Z alobalu nastriháme také veľké štvorciky, aby sa do nich dalo zabaliť 6 kúsokov mäsa. Uležané mäso rozdelíme na pripravené štvorce z alobalu, sformujeme ich do roliek, poukladáme na plech a v stredne teplej rúre upečieme. Podávame ich zabalené a ako prílohu dáme hranolčeky.

PIKANTNÝ JAHŇACÍ GULÁŠ

600 g jahňacieho mäsa, 3 cibule, 4 strúčiky cesnaku, 2 chilli papričky, 125 ml červeného vína, paradajkový pretlak, 1 červená paprika, 50 g strúhaného tmavého chleba, 1 PL pochúťkovej kyslej smotany, olej, mletá červená paprika, soľ

Nadrobno nakrájanú cibuľu speníme na oleji. Pridáme na kocky nakrájané mäso, mierne osolíme, zaprášime mletou červenou paprikou, pridáme prelisovaný cesnak, paradajkový pretlak, chilli papričky, podlejeme vodu a prikryté varíme. Podľa potreby mäso podlievame vodou. Keď je mäso mäkké, pridáme nakrájanú červenú papriku, červené víno a spolu chvíľu povaríme. Na záver podľa potreby zahustíme strúhaným tmavým chlebom. Podávame s pochúťkovou kyslou smotanou a bielym chlebom.

GRILOVANÁ JAHŇACINA

1 kg jahňaciny, 1-2 lyžičky soli, ½ lyžičky mletého čierneho korenia, 2 hlávky cesnaku, 4 vetvičky tymiánu,

Mäsko potrieme, chvíľu necháme postáť a potom grilujeme z každej strany asi 20 minút.