

## 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 rozvrstvíme 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 kúskov mäsa. Uležané mäso rozdelíme na pripravené štvorce z alobalu, sformujeme ich do roliiek, 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.