

KLEFTIKO



8 porce



15 min - 7
hodin

SUROVINY

2 kg jehněčí plec

1 kg brambor

sůl

pepř

bobkové listy

hřebíček

VYBAVENÍ

Škrabka

Hliněný hrnec

nebo

Holandská pec

nebo

Plech na pečení a fólie

POSTUP

- Předehřejte troubu na nejvyšší teplotu.
- Jehněčí maso a brambory ochutíme solí a pepřem.
- Do nádoby, kterou použijete, dejte vrstvu brambor.
- Navrch přidejte 2-3 bobkové listy.
- Přidejte vrstvu jehněčího. Posypte 3-4 drcenými hřebíčky.
- A znovu přidejte vrstvu brambor, masa, hřebíčku. Skončete vrstvou masa.
- Pokud použijete hliněný hrnec, obalte ho alobalem a pak dejte pokličku.
- Pokud použijete holandskou troubu nebo pekáč, zabalte vše do 3 vrstev alobalu.
- Pokud máte hodně času na pečení
- Předehřejte troubu na nejvyšší teplotu. Cca 30 minut zahřívání, pak snižte teplotu na 170 °C a pečte 6-7 hodin, nebo dokud jehněčí nebude odpadat od kosti a brambory nebudou měkké.
- Pokud spěcháte
- Předehřejte troubu na nejvyšší teplotu po dobu alespoň 30 minut, při této teplotě pečte kleftiko dalších 30 minut, pak snižte teplotu na 170 °C a pečte další 2-3 hodiny, a znovu dokud jehněčí nebude odpadat od kostí a brambory nebudou měkké.
- Kleftiko se podává s pourgouri, salátem, taramosalatou, houmousem, tzatziki, olivami, chlebem, který se namáčí do výpeku a do omáček, dipů.

