

Jagnjece pecenje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kg**jagnjecih rebaraca
- ruzmarin
- so, biber
- senf
- mast
- **1 dl**belog vina

Priprema

Meso dobro oprati i prosušiti. Izbockati na više mesta. Utrljati sa zacinima i premazati senfom. Pleh podmazati sa mašcu i naliti 2 dl vode ili belog vina. Peci na 200 stepeni oko 2,5 sata. Prelivati i okretati više puta tokom pecenja. Na polovini pecenja dodati 1,5 kg oljuštenog krompira. Peci dok meso ne porumeni, a krompiri omekšaju.

Savet