

## Jagnjetina sa povrćem



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **130** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3 kg**jagnjetine secene na komade
- **1,5 kg**krompire srednje velicine
- **6-8**šargarepa
- **4** **glavice**crnog luka
- **2** **glavice**belog luka
- **4-6**paprika babura, crvenih i zelenih
- **1**celer--koren
- **2**peršuna - list i koren
- miroija, ruzmarin
- **4**povrtne kocke
- ulje

### Priprema

Meso kratko držati u marinadi od ulja, belog luka i mešavine zacina za meso. U veci pekac sipajte ulje, rasporedite cele ocišcene krompire, šargarepu i ostalo povrće. Poreajte odozgo komade mesa. Preko toga posipajte cetiri povrtne kocke rastopljene u 1/2 litra tople vode. Procenite da li je potrebno još vode da sadržaj "ogrezne", ali da ne pliva u vodi. Zacinite peršunom, ruzmarinom i miroijom. Poklopite pekac i pecite na 250 C. Izvadite posle sat vremena, pa proverite meso, ako treba okrenite strane, pa vratite u rernu na još neko vreme da se lepo zapece i dobije lepu zlatnu boju.

### Savet

Služite uz salatu i proju!