

Jaretina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jaretine
- **1** patlidžan
- **1**crveni luk
- **2**krompira
- **2**crvene cili papricice
- **2**cena belog luka
- so, biber, timijan
- **200 ml**pardajz pirea

Priprema

Pripremimo sastojke.

Malo nabrašnimo jaretinu i propecemo. Zatim sve fino naslacemo u vatrostalnu posudu sa isecenim povrćem i zacинима. Poklopimo i pecemo u rerni na 200 stepeni Celzija 60 minuta.

Savet

Komšija klao jare i doneo mi meso i plus patlidžan.Pravila sam kozije meso i ranije ali nikad jaree.Recept je takodje njegov i pojelo se u slast!