

Jagnjeci but sa zacinama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjeceg buta
- **1,5 dl**ulja
- **2 dl**crnog vina
- **1 glavica**crvenog luka
- **3 cen**abelog luka
- **3 kašike**senfa
- **2** lovorova lista
- **malosoli**, bibera, tucane paprike

Priprema

Izgnjecite beli luk. So, biber, senf, dve kašike vode i polovinu belog luka dobro izmešajte. Smesom premazite but i ostavite da odstoji osam sati. Rernu zagrejte na 200 C, i stavite pleh sa uljen da se zagreje. Na vrelo ulje stavite but i zapecite ga sa svih strana i nastavite sa pecenjem. U meuvremenu crveni luk sitno iseckajte, dodajte ostatak belog luka, lovorov list i sve stavite u sok od pecenja. But prelijte sa 1 dl vina i ostavite da se pece. Za vreme pecenja meso prelivati sosem, a pri kraju pecenja zaliti sa 2 dl vode i ostatkom vina. Iskljuciti rertnu i ostaviti pecenje u njoj još 30 minuta.

Savet