

Jagnjeca lea u povrcu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagnjecih lea sa kostima
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašicicesveže mlevenog bibera
- **2** kašikeulja
- **1** kašicica senfa
- **malo** soli

Za prilog:

- **200** ggraška
- **200** gkukuruza šecerca
- **2-3**šargarepe
- **2** krompira
- **1** kašikamargarina
- **1**sok od limuna
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Beli luk izgnjecite i izmešajte sa solju biberom, senfom i uljem. Meso premažite ovim zacinima i stavite u vatrostalnu posudu. Pecite na 220 C, pokriveno alu-folijom oko 45 minuta. Skinite alu-foliju i smanjite temperaturu na 180 C. Pecenje cešce prelivajte tecnošću od pecenja i pecite još 30 minuta. Gotovo pecenje izvadite i držite na toplom mestu, dok pripremate prilog. U litar vode iscedite sok od jednog limuna i prokuvajte. Dodajte grašak, šecerac, ceo krompir i šargarepu isecenu na dugacke trake i kuvajte dok povrce ne

omekša. Pred sam kraj kuvanja dodajte suvi biljni zacin. Kuvano povrce ocedite od suvišne tecnosti i umešajte margarin. Na tacni za posluživanje rasporedite povrce, a preko njega gotovo pecenje. Dekorišite sitno seckanim peršunom.

Savet