

## *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 kašice**svježeg mlevenog bibera
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica** senfa
- **malo** soli

#### **Za prilog:**

- **200 g**graška
- **200 g**kukuruza šećerca
- **2-3**šargarepe
- **2** krompira
- **1 kašika**margarina
- **1**sok od limuna
- **malo**svog biljnog začina

### **Priprema**

Beli luk izgnjecite i izmešajte sa solju biberom, senfom i uljem. Meso premažite ovim zacinama 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 češće prelivajte tecnošcu 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, šećerac, 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 suviše tecnosti i umešajte margarin. Na tacni za posluživanje rasporedite povrce, a preko njega gotovo pecenje. Dekorišite sitno seckanim peršunom.

## **Savet**