

Zapečena jaretina sa krompirima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jareceg mesa
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po želji** soli
- **500 ml** mlijeka

I još:

- **1 kg** krompira
- **malocelero** vog lista
- **4-5** **cen** bijelog luka

Priprema

Meso isjeci na manju parcad, dodati so i bljne zacine i dobro izmiješati. Poreati u pleh za pecenje i prelit sa mlijekom. Ostaviti 15 minuta da odstoji. Krompire oguliti, isjeci i dodati mesu. Preko staviti bijeli luk i celer. Peci na 220 C oko 60 minuta. Služiti uz vitaminsku salatu. Prijatno!

Savet