

Aromaticna jagnjeca rebarca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagnjecih rebara
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašikesenfa**
- **1** limun, sok i korica
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašikemeda**
- **1 kašicicakineske** mešavine 5 zacina
- **nekoliko grancicaruzmarina**
- **3-4 cenabelog** luka
- **nekoliko listica**svetleg bosiljka

Za prilog:

- **1 kg**mladog krompira

Priprema

Jagnjetinu oprati i posušiti. Zacinsko bilje pomešati sa iseckanim belim lukom, limunovom koricom i zacinima. Posebno umutiti senf sa limunom, medom i maslinovim uljem.

Meso premazati smesom senfa, meda, limuna i ulja, a potom dobro utrljati bilje. Ostaviti ga da miruje dva sata u frižideru, s tim da ga s vremena na vreme okrenemo, da lepo upije marinadu. Veci tiganj dobro zagrejati, dodati ulje i komadic maslaca, pa naglo propržiti meso sa svih strana da dobije lepu koricu. Prebaciti ga u sud za

pecenje, poklopiti i peci sat, sat i po na 180-200 stepeni, u zavisnosti od pecnice. Sok od pecenja ne bacati, nego na malo maslaca propržiti kašiku brašna, dodati zacinsku papriku i naliti proceen sok. Krompir skuvati u slanoj vodi, pa ga propržiti na maslacu, zaciniti ga belim lukom u granulama i miroijom. Poslužiti toplo.

Savet