

Jagnjeci But



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je

- **1.5 kg**jagnjeceg buta
- **nekoliko grancica** svežeg ruzmarina
- so i biber
- **2** cenabelog luka
- maslinovo ulje

Priprema

Pripremimo sasojke.

Iseckamo beli luk i dodamo maslinovo ulje so, biber i očišćen ruzmarin. Utrljamo dobro jagnjetinu i pecemo na povrcu. Ja sam koristila slatki krompir, bundevu, ceo neocišćen beli luk šaragarepu, cveklu i paradajz.

Pecemo na 180 stepeni, 80 minuta. Povremeno zalivamo uljem iz tepsije.

Savet

Ovde ima jako mnogo jagnjeeg mesa po pristupanim cenama i vrhunskog je kvaliteta. Tako da je nedeljni ruak esto jagnjee peenje. Oni ga tradicionalno serviraju sa krompirom, graškom i sosom od mente.