

Mladi krompir sa jagnjetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg jagnjetine od buta
- 1 kg mladog krompira
- 10 g butera
- 2 šoljice ulja
- 3 kašike kisele pavlake
- peršunov list
- so

Priprema

Jagnjeci but popariti vrelom vodom, poklopiti i ostaviti da stoji 15 minuta. Potom ga izvaditi iz vode, obrisati čistom platnenom salvetom i posoliti. Masnocu (ulje ili mast) dobro zagrijati i pržiti meso prelivajući ga povremeno toplom vodom u koju je stavljen komad butera. Meso okretati i pržiti oko sat i četvrt.

Oljušten krompir upola skuvati u slanoj vodi, ocediti i sjediniti sa prženim mesom. Odozgo posuti sitno isecenim peršunovim lišćem, staviti u dobro zagrejanu rernu i peći dok meso i krompir ne dobiju svetlo žutu boju. Meso iseci na parcađ, složiti na veći plitki tanjir, okružiti krompirom i prelići sokom od pecenja pomešanim sa kiselom pavlakom.