

Punjeni jagnjeci but



Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 tvrdo kuvanih jaja
- 2-3 iseckane šargarepe
- jagnjeci but
- mast
- so

Priprema

Iz jagneceg buta odstraniti kost (voditi racuna da meso ne bude potpuno preseceno).

Šupljinu koja je ostala posle vaenja kosti posoliti i napuniti mešavinom sitno isecenih jaja i iseckane šargarepe. Otvor ušiti jacim belim koncem.

But premazati mašcu, posoliti i peci u rerni u podmazanom sudu. Povremeno but prelivati sokom koji meso ispusti.

Kada je meso peceno, skinuti konac i but iseci na kolute paralelno sa otvorom.