Jagnjetina u belom sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjetine od lea
- 200 g šargarepe
- 150 g crnog luka
- 60 g brašna
- 40 g ulja
- 2 jajeta
- 1 caša kisele pavlake
- 1 limun
- 1 list lorbera
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso dobro oprati, iseci na komade i staviti u šerpu zajedno sa šargarepama isecenim po dužini, iseckanim crnim lukom i lorberom. Posoliti, dodati malo mlevenog bibera, naliti sa litar i po hladne vode i kuvati na blagoj vatri oko dva casa. Posle toga, sok od kuvanja propasirati. Napraviti zaprsku od ulja i brašna, pa pomešati sa propasiranim sokom. Ovaj sos ne treba da vri. Skinugi sa vatre i umešati dva žumannsta i pola caše kisele pavlake. Na kraju se u sos nacedi malo soka od limuna, pa se prelije preko mesa.