

Grilovana uskršnja jagnjetina marinirana sa limunom i origanom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 jagnjeci but, bez kostiju, rolovan
- 2 limuna
- 1 supene kašike origana
- 2 supene kašike belog luka
- 3 supene kašike maslinovog ulja
- so i biber

Priprema

Ova zemlja je idealno mesto za proslavu Uskrsa. Posle dugog posta, vreme je za veliku porodicnu proslavu na kojoj ce stolovi biti bukvalno preplavljeni hranom. Glavni sastojak tog slavlja jeste citavo jagnje, ispeceno na ražnju. Mnoge srpske pravoslavne crkve imaju svoj prostor za roštiljanje, gde se može peci više jaganjaca istovremeno, da bi ih posle odneli kucama u predivnoj litiji. Recept u nastavku pogodan je takoe za pripremu kod kuće.

Pomešajte zacine, osim soli, sa sokom od limuna. Stavite meso u marinadu i zatvorite u kesu za zamrzivac, dobro rasporedite marinadu. Ostavite preko noci u marinadi u frižideru. Zagrejte roštilj, izvadite meso iz marinade i dodajte mnogo soli.

Pecite oko sat vremena na indirektnoj vatri, sve vreme okrecuci jagnje. Meso treba da ostane ružicasto u sredini. Stavite direktno na žar pre no što se meso ispece, tako da se napravi korica.

Jagnjetina se služi sa pecenim paprikama, ajvarom, kajmakom (vrstom krem sira), sveže pecenim belim hlebom i razlicitim salatama.