

Jagnjetina sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjetine
- **600 g**krompira
- **3-4**šargarepe
- **malo** ulja
- **1 kašicica** senfa
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvih** zacina

Priprema

Jagnjetinu kuvati pola sata u posoljenoj vodi na laganoj vatri. Izvaditi meso, premazati mešavinom ulja, senfom, biberom i zacinima. Prebacite u vatrostalnu tepsiju. Krompir i šargarepu ocistite i isecite na vece komade. Poreajte povrce preko mesa i pecite poklopljeno u dobro zagrejanoj rerni oko sat vremena. Skinite poklopac, meso izvadite tako da bude iznad povrca i vratite u rernu još 15 minuta da porumeni. Peceno meso i povrce prebacite u tanjur u kojem cete poslužiti. Poslužite sa sezonskom salatom.

Savet