

## *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 zacina. Prebacite u vatrostalnu tepsiju. Krompir i šargarepu ocistite i isecite na vece komade. Poređajte 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 tanjir u kojem cete poslužiti. Poslužite sa sezonskom salatam.

### **Savet**