

Junetina kao ispod saca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** junetine isecene na šnicle
- **1 kg** očišćenog mladog krompira
- **600 g** kranjskih kobasica
- **6** većih paprika
- **200 ml** maslinovog ulja za marinadu
- **2** glavice sitno sekanog crnog luka
- **2-4** čenabelog luka
- **maloruzmarina**
- **2** sveža samlevena paradajza u blenderu

Priprema

Na slici su dati začini u koje sam uvaljala krompir i papriku.

Šnicle uvaljajte u marinadu od ulja, mlevenog paradajza, luka i začina i ostavite neko vreme tako.

Krompir i papriku ostavite da malo odstoje sa začinima. Ne morate sve da stavljate ako ne volite. Potom ubacite i kobasicu isecenu na komade. U pekac poreajte meso pa preko krompir, papriku, kobasice. Začinite svežim peršunom. Pospite ostatkom marinade. Poklopite pekac stavite u rernu i oko dva sata pecite na 200 stepeni.

Savet