

Janjeci but sa povrcem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**janjeci but
- **4**krompira
- **2**mrkve
- **1** cencešnjaka
- **1/4 manje** glavicekarfiola
- malosvježe ili smrznute brokule
- par **kašikaulja**
- po ukususoli
- pola **kašicicebibera**
- malomješavine zacina
- **grancicaruzmarina**

Priprema

Janjeci but posolite, pobiberite i premažite uljem. Stavite u posudu sa grancicom ruzmarina, poklopite i ostavite u frižideru par sati (ili preko noci). U tavi zagrijati malo ulja, pa pržiti but; da porumeni sa svih strana. Sipati 150 ml vode, prekriti folijom, pa peci u zagrijanoj pecnici oko 60 minuta na 200 C. Narezati krompir, mrkve, dodati cvjetice karfiola i brokule, protisnut cešnjak, mješavinu zacina, so i biber, malo ulja. Sve dobro promješati, pa staviti povrce oko mesa. Vratiti u pecnicu, pa peci još nekih 40 minuta na 180 C.

Savet

Poslužiti toplo!