

Beduinska janjetina



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 900 g** janjetine sa kostima
- 5 krompira
- **1 manja glavica** luka
- **po želji** zaciniso
- biber
- suvi biljni zacin
- mljeveni cili
- mljevena crvena paprika

Za lepinje:

- **2 šolje** brašna
- **1 šolja** jogurta
- **malosoli**

Priprema

Janjetinu isjecite na parcad, zacinite zacinima, pa kratko propržite sa svih strana na malo ulja. Proprženu janjetinu stavite u pleh, dolijte vode, prekrijte folijom pa ubacite u pecnicu zagrijanu na 200 C da se pece oko 70 minuta. Zatim izvadite, dodajte isjeceni krompir, preko mesa i krompira stavite sitno sjeckan luk, mljeveni cili i mljevenu papriku. Prekrijte folijom i vratite u pecnicu. Pecite još 20-tak minuta.

Zatim skinite foliju i u pecnici pecite još 15-tak minuta.

Lepinje: Zamijesite tijesto od brašna, soli i jogurta (po potrebi dospite malo vode). Tijesto podijelite na 4-5 loptica. Svaku lopticu razvijte u lepinju debljine oko 4-5 mm. Pobrašnite i kratko pecite u vec zagrijanom plehu (bez ulja) u rerni na 200-220 C. Nakon 3 minuta okrenite lepinju na drugu stranu, pa pecite još 2-3 minuta. Pecene lepinje poslužite odmah sa beduinskom janjetinom.

Savet