

Jagnjetina u mlijeku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjetine (plecka ili rebra)
- **6-7**šargarepa
- **500 g**krompira
- **5-6** cenabijelog luka
- **1/2** **vezice**peršuna
- **1** lmlijeka
- **malobibera**
- **1 kašik**biljnog zacina
- **1 malu kašik**usoli

Priprema

Meso isjeci na manju parcad i poreati u dublju šerpu. Dodati očišćen bijeli luk, biljni zacin, biber i so.

Meso preliti sa mlijekom.

Šargarepu isjeci na dugacke trake i staviti u smjesu. Peršun isjeckati i njega dodati. Sve staviti da se kuva na tihoj vatri 60 minuta. Poklopac malo podici, dok se meso krcka da se ne stvara velika pjena.

Krompir oguliti i isjeci na vece komade. Staviti malo ulja u pekac i onda staviti krompire koje smo zacinili biljnim zacinom.

Meso koje se kuvalo 1 sat sipati preko krompira. Staviti u rernu da se zapece na 220 C oko 60 minuta. Pred kraj

skinuti poklopac da meso porumeni.

Zapecenu jagnjetinu sa povrćem servirati na tanjir i uživati u specijalitetu. Dekorirati sa peršunom. Prijatno!

Savet

Jagnjetina u mlijeku je posebna po tome što je miris jagnjeeg mesa ublažen, a povre je jako ukusno. Ovo je pravi specijalitet.