Jagnjetina na soli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjetine sa rebrima
- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- mast

Priprema

Jagnjetinu dobro usoliti. Krompir ocistiti i raseci svaki na pola.

Tepsiju posuti solju, staviti jagnjetinu. Okolo krompir i luk, pa sve posuti suvim biljnim zacinom i sa malo bibera.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, pa pojacati na 250 stepeni, oko 40 minuta.

Savet