

Jagnjetina, krompir i salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 fileta jagnjetine
- 3 veka krompira
- 1 glavica crvenog luka
- 2 cena belog luka
- 6 svežih paradajza
- 1/2 rukohvata svežeg bilja, ružmarin origano i sl.

Priprema

Sve lepo naslažemo u tepsiju. Iseckamo malo crvenog luka, oko trećinu, a ostalo nam treba za paradajz salatu. Pospemo začinsko bilje po filetima, iseckani beli luk. Isecemo nekoliko paradajza i dodamo meu krompir. Možda ste primetili da ja vrlo retko ljuštim krompir ili šargarepu. To je zato što baš ljuska ima najviše hranljivih sastojaka. Kako moje povrće dolazi iz moje bašte, ja sam sigurna da nema nicega štetnog u njemu. Posolimo i pobibeomo po ukusu.

Pecemo 20 minuta na 220 C. Za to vreme spremimo salatu od paradajza, a vecina zna kako.

I gotovo. I prijatno!

Savet

Ja živim u zemlji gde ima 65 miliona ovaca, a 4.5 miliona ljudi. Onda možete zamisliti da je jagnjee meso

fanatstino! Ustvari najbolje na svetu (ok drugo posle našeg u Srbiji=, a cene su više nego pristupane!