

## **Jagnjetina ispod saca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kgjagnjetine**
- **1 kgkrompira**
- **300 gernog luka**
- **1lovorov list**
- **1 grancica ruzmarina**
- **2 crvene paprike babure**
- **2-3 srednjejabuke**
- **300 mlulja**
- **500 mlbelog vina**
- **po ukususuvi biljni zacina**
- **po ukususo i mleveni crni biber**

### **Priprema**

Jagnjetinu isecite na komade srednje velicine, dobro zacinite i stavite u posudu za sac. Prelijte uljem. Krompir isecite na pola ili ako je veci na cetvrtine, luk isecite na rebarca, papriku ocistite od semena I isecite na kolutove, dodajte 2-3 cena belog luka sitno naseckanog, sve posolite i poreajte oko mesa pa dodajte lovorov list i ruzmarin. Jabuke operite i takoe isecite na kolutove pa rasporedite oko mesa. Na kraju sve nalijte belim vinom, zatvorite poklopac i pecite na srednjoj temperaturi oko sat vremena. Pred kraj skinite poklopac, okrenite krompir i meso tako da kosti budu okrenute na dole kako bi se mesnata strana lepo zapekla. Pecite još otprilike pola sata i služite.

### **Savet**