

Jagnjetina ispod saka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** jagnjetine
- **1 kg** krompira
- **300 g** crnog luka
- **1** lovorov list
- **1** grancica ruzmarina
- **2** crvene paprike babure
- **2-3 srednje** jabuke
- **300 ml** ulja
- **500 ml** belog vina
- **po ukusu** suvi biljni zacina
- **po ukusu** so 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