

Jagnjetina u mleku



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg**jagnjetine (plecka ili rebra)
- **6-7**šargarepa
- **500 g**krompira
- **5-6** ~~cen~~abelog luka
- **1/2**peršuna
- **1 l**mleka
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- zacinsko bilje

Priprema

Meso iseci na manje komade, pa poreati u dublju šerpu. Dodati očišćen beli luk, biljne zaccine, biber, šargarepu iseci na dugacke trake pa i nju dodati u šerpu. Sve to preliti mlekom i kuvati na tihoj vatri 60 minuta. Obavezno paziti da meleko neiskipi. Dok cekate da se sve to prokuva krompir iseci na vece komade. Krompir staviti u tepsiju malo ga nauljiti i zaciniti. Kad je kuvanje gotovo preliti krompir i staviti aluminijumsku foliju pa staviti u rernu na 220 C da se zapece. Pred kraj skinuti foliju da jelo dobije lepu koricu.

Savet

Jelo služiti u laganu ohladjenu letnju salatu. UZIVAJTE!!!!