

Jagnjece sedlo*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jagnjece sedlo (kotleti)**
- **3 krompira**
- **2 cenabelog luka**
- **50 ggrubog senfa**
- **2 granciceruzmarina**
- **2cili papricice**
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Jagnjetinu utrljamo senfom i u tiganju samo zapecemo. Oljuštimo krompir i poreamo u tepsiju. Na to stavimo jagnjece sedlo i pecemo u rerni oko 30 minuta.

Serviramo uz zelenu salatu.

Savet