

Jagnjece pecenje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagnjecih rebara ili buta
- **po ukusu**soli
- **2 cenab**elog luka
- **po ukusu**ružmarina
- **1 dl**belog vina
- **po ukusu**subibera
- **2 kašikem**asti
- **po potrebi**vode

Priprema

Posoliti meso, zatim dodati beli luk, ruzmarin, preliti belim vinom, pobiberiti i mast. Peci u rerni oko 2 sata na 180 C. Pred kraj dodati i 1 kg krompira i ostaviti da se zajedno ispeku. Po potrebi dolivati, po malo vode.

Savet