

Pecena jagnjetina na krompiru



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagnječeg mesa
- **2 kg**krompira
- **po ukusu**so i biber
- ulje

Priprema

Očistiti krompir, iseckati ga na kocke, zaciniti, pa poreati u pekac (ili dublju tepsiju). Jagnjece meso posoliti, pobiberiti i, pa ga poreati preko krompira. Naliti malo vode, i preliti sa 3-4 kašike ulja. Ako se pece u tepsiju onda treba prekriti folijom, a ako se pece u pekac, onda poklopiti poklopcem. Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 120 minuta na 180 stepeni. U toku pečenja, jednom okrenuti meso da se lepo ispece sa obe strane, doliti vodu, ako je potrebno, da krompir ne ostane suv.

Savet