

Jagnjeca kolenica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jagnjece kolenice
- **1**šargarepa
- **4**paradajza
- **1** glavicacrnnog luka, grubo nasecen
- **3** cenaiseckanog belog luka
- **nekoliko** grancicaruzmarina i timijana
- **1** listlorbera
- **1** cašacrnog ili belog vina
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kolenice prvo propržimo sa svake strane. Dodamo iseceno povrće i zacine. Dospemo vino i vodu, i stavimo u vatrostalnu šerpu sa poklopcem na 180 stepeni Celzija, 3 sata. Preukusno!! Služimo sa pastom i salatom.

Savet

Ove godine u školi smo slavili Svetog Patrika dan sa Maorskim obajem, tradicionalno Maorsko jelo za koje u kasnije postaviti i recept. Spreman je Hangi... Od mesa, koje je kao donaciju dao jedan roditelj, koji ima farmu ovaca, šta se nije iskoristilo za Hangi dobili smo da ponesemo. Meni su zapale 4 divne jagnjee kolenice i

spremila sam ih kao što vidite.