

## *Jagnjetina sa krompirom i šargarepom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** jagnjetine
- **600 g** krompira
- **3-4** šargarepe
- **po** malosoli, bibera i zacini
- **maloulja**
- **malosenfa**

### **Priprema**

Jagnjetinu kuvati pola sata u posoljenoj vodi na laganoj vatri. Izvaditi meso, premazati mešavinom ulja, senfom, biberom i zacинима. Prebacite u vatrostalnu tepsiju. Krompir i šargarepu ocistite i isecite na veće komade. Poreajte povrće preko mesa i pecite poklopljeno u dobro zagrejanom rerni oko sat vremena. Skinite poklopac, meso izvadite tako da bude iznad povrća i vratite u rernu još 15 minuta da porumeni.

Peceno meso i povrće prebacite u tanjir u kojem ćete poslužiti. Poslužite sa sezonskom salatом.

### **Savet**