

## Aromaticna jagnjeca rebarca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** jagnjecih rebara
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašike** senfa
- **1** limun, sok i korica
- **1 kašičica** aleve paprike
- **2 kašike** meda
- **1 kašičica** kineske mešavine 5 zacija
- **nekoliko grancica** ružmarina
- **3-4** cene belog luka
- **nekoliko listica** svežeg bosiljka

#### Za prilog:

- **1 kg** mladog krompira

### Priprema

Jagnjetinu oprati i posušiti. Zacinjsko bilje pomešati sa iseckanim belim lukom, limunovom koricom i zacinima. Posebno umutiti senf sa limunom, medom i maslinovim uljem.

Meso premazati smesom senfa, meda, limuna i ulja, a potom dobro utrljati bilje. Ostaviti ga da miruje dva sata u frižideru, s tim da ga s vremena na vreme okrenemo, da lepo upije marinadu. Veci tiganj dobro zagrejati, dodati ulje i komadic maslaca, pa naglo propržiti meso sa svih strana da dobije lepu koricu. Prebaciti ga u sud za

pecenje, poklopiti i peći sat, sat i po na 180-200 stepeni, u zavisnosti od pecnice. Sok od pecenja ne bacati, nego na malo maslaca propržiti kašiku brašna, dodati zacinsku papriku i naliti procežen sok. Krompir skuvati u slanoj vodi, pa ga propržiti na maslacu, zaciniti ga belim lukom u granulama i mirošijom. Poslužiti toplo.

## **Savet**