

# **Jagnjeci But**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **1.5 kg**jagnjeceg buta
- **nekoliko grancica** svežeg ruzmarina
- so i biber
- **2 cene**belog luka
- maslinovo ulje

## **Priprema**

Pripremimo sasojke.

Iseckamo beli luk i dodamo maslinovo ulje so, biber i ocišcen ruzmarin. Utrljamo dobro jagnjetinu i pecemo na povrcu. Ja sam koristila slatki krompir, bundevu, ceo neocišcen beli luk šaragarepu, cveklu i paradajz.

Pecemo na 180 stepeni, 80 minuta. Povremeno zalivamo uljem iz tepsije.

## **Savet**

Ovde ima jako mnogo jagnjeeg mesa po pristupanim cenama i vrhunskog je kvaliteta. Tako da je nedeljni ruak esto jagnjee peenje. Oni ga tradicionalno serviraju sa krompirom, graškom i sosom od mente.