

Odresci na grcki nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4deblja odreska (janjetina ili junetina)
- 40 gputera
- 2 glavicheluka
- 2-3 cenabijelog luka
- 3-4krompira (ovisno od velicine)
- 2paradajza
- so
- biber
- mješavina zacina
- origano
- maslinovo ulje

Priprema

Deblje odreske (najbolje janjece; ja sam koristila junece) zaciniti po ukusu (so, biber, vegeta), pa kratko propržiti na ulju: da porumeni sa svih strana.

Izvaditi meso, pa svako parce staviti na komad folije. Na puteru propržiti sitno sjeckan luk, dodati i protisnut češnjak, pa kratko dinstati (da luk omekša)! Na svako parce mesa staviti po 3-4 koluta krompira.

Na krompir staviti dinstani luk. Posoliti i pobiberiti.

Na kraju staviti narezan paradajz, posuti origanom i maslinovim uljem, pa cvrto zatvoriti foliju.

Odreske staviti u pleh, pa peci u pecnici zagrijanoj na 180 C oko 80 minuta. Poslužiti u foliji, uz salatu.

Savet