Pecen Jagnjeci But



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**jagnjeci but
- krupna morska so
- crni biber u zrnu
- **3 cena**belog luka
- **nekoliko grancica**svežeg ruzmarina
- ulje
- **1**limun (sok)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Od soli, zrna bibera iscedjenog limuna ulja, ruzmarina, belog luka i ulja napravimo marinadu u avanu, gde sve izmrvimo i izmešamo.

Sa marinadom jagnjeci but, koji smo oštrim nožem zasekli svuda pomalko, utrljamo meso i prstima u zasecena mesta guramo ove sastojke.

Pecemo na 240 stepeni Celzija oko 20 minuta, pa onda meso premažemo masnocom iz tepsije, pa smanjimo temperaturu na 180 stepeni Celzija i pecemo jo 40 minuta. Pre toga pokrijemo drugom tepsijom preko donje. Posle 40 minuta dodamo u tepsiju još i povrce koje želimo. Ja sam dodala kumara (sladak krompir), krompir i šargarepu i dolijemo pola šolje bistre supe.

Pecemo još 15 minuta pa iskljucimo šporet i ostavimo meso da odmori. Narocito ako volite kao ja da je meso onako roze, da ne bi krvarilo kad ga secete.

Mi smo tradicionalno još jeli uz sos i kuvan grašak.

Savet

Mislim da svi koji pratite moje recepte ve znate da ovde gde živim imamo kvalitetnu jagnjetinu i po dosta pristupanim cenama. Najukusnije meso je kao u ovo proleno doba. Ne mogu vam doarati koliko je sono. Kada pripremam ceo but (ovaj je 3 kg) onda koristim jednostavne sastojke, jer meso govori samo za sebe.