

## *Jagnjeci but u umaku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- jagnjeci but
- peršun
- šargarepa
- celer
- paškanat
- glavica crnog luka
- lovorov list
- 2 kašike brašna
- 1 kašičica šecera
- 1 strugana kisela jabuka
- 1 kašičica senfa
- sok od limuna
- 3-4 kašike kisele pavlake
- mast ili ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Usoljen jagnjeci but staviti u tjevu sa dvema kašikama masti i malo vode da se peče. Pre pečenja često ga prelivati sokom koji meso ispusti.

Kada je meso polu-peceno, dodati isecenu glavicu crnog luka, isecenu svu zelen, lovorov list, biber i so. Sve naliti vodom i vratiti u rernu da se kuva dok meso ne postane mekano. Gotovo meso izvaditi a zelen propasirati.

U brašno proprženo na kašiki masti ili ulja dodati kašičicu šecera, propasiranu zelen i struganu jabuku. Ovaj umak malo prokuvati, pa dodati kašičicu senfa, sok od limuna i, na kraju, pavlaku.

Iseceni but staviti na tanjir za pecenje i preliti napravljenim umakom.