

Jagnjece grudi punjene spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- jagnjece grudi
- 1/2 kg spanaca
- 200 g šunke
- glavica crnog luka
- šoljica obarenog pirinca
- 1 jaje
- majoran
- mast ili ulje
- biber
- so

Priprema

Očišćen, opran i u slanoj vodi obaren spanac sitno iseckati i pomešati sa obarenim pirincom, seckanom šunkom, sitno secenim i proprženim lukom, jajetom, majoranom, biberom i solju.

Jagnjece grudi posoliti spolja i iznutra, napuniti ovim nadevom i belim koncem ušiti. Staviti ih u tiganj, preliti vrelom mašću i peci u rerni. Prelivati ih sokom koji meso ispusti.

Kada su pečene, skinuti konac a meso iseci na komade i ređati za poslužnje.