

Pecena jagnjetina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 1,5 kg jagnjetine, po mogućstvu od mladog jagnjeta, isecene na kocke od 3 cm
- 1 caša ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 2 crna luka srednje velicine, sitno iseckana
- 1 caša bilo suvog belog ili crnog vina
- 1 kašicica komina
- 1 lovorov list
- so i sveže samleven biber

Priprema

Zagrejte ulje u širokom loncu, dodajte crni luk i propržite. Dodajte jagnjetinu i pržite sa svih strana, a zatim sipajte vino i kuvajte na tihoj vatri dok alkohol ne ispari.

Smanjite temperaturu, poklopite lonac i kuvajte na tihoj vatri. Ukoliko nema dovoljno tečnosti, dodajte malo vode.

Nakon 40-45 minuta, meso ce biti polukuvanom dodajte kominu, lovorov list, zacinite i kuvajte na tihoj vatri jos 15-20 minuta; lonac mora biti sve vreme poklopljen.

Servirajte sa pecenim ili prženim krompirom ili pilavom.