

## *Marinirano uskršnje jagnje ispeceno na roštilju*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 supena kašika paprike
- 1 supena kašika majcine dušice
- sok od 1 limuna
- 2 supene kašike meda
- 2 supene kašike ljutog senfa
- 5 supenih kašika maslinovog ulja
- 5 iseckanih cenova belog luka
- 1.5 kilogram jagnjeceg buta sa kostima

### **Priprema**

U Australiji, roštilj je možda najvažniji kuhinjski aparat. Kada Australijanci okupljaju porodicu ili prijatelje, prva stvar koju ucine jeste da zagreju "žicu". Tako?e je vrlo pogodan ako je zajednicko spremanje hrane deo zabave! To se doga?a i za Uskrs, kada se peceno jagnje priprema na roštilju. Jagnjetina se služi sa krompirima "u kaputu" (pecenim u kori) i majonezom sa zacinskim travama.

Pomešajte sastojke, utrljajte u jagnjetinu i ostavite nekoliko sati da se marinira u frižideru. Prvo stavite jagnjetinu na direktan plamen da dobije boju, pecite ga sa svake strane po 5 minuta.

Potom ga sklonite sa uglja, zatvorite poklopac roštilja i pecite na indirektnoj vatri 20 do 25 minuta tako da meso ostane ružicasto u sredini.

Stavite na pleh, pokrijte sa aluminijumskom folijom i ostavite da odstoji 10 minuta pre no što ga secete.