

Jagnjetina na roštilju



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** jagnjeceg mesa

Za marinadu:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** crvene tucane paprike
- **2 kašike** sirceta ili soka od limuna
- **1 šolj**abelog vina

Za prilog:

- sezonska salata

Priprema

Marinada: Crni luk iseci na sitno, beli luk takoe, dodajte tucanu papriku, sitceta i vino. Sastojke pomešajte i prelijte preko jagnjeceg mesa. Ostavite u frižideru da odstoji jednu noc. Sutradan meso izvadite iz marinade i isecite na komade.

Pecite na roštilju, okrecuci meso sa svih strana. Poslužite sa salatom po želji.

Savet