

Jagnjece pecenje



Sastojci

Potrebno je:

- 1 polovina jagnjeta
- 5 dl ulja
- 2 kašike zacina
- 1 dl belog vina
- 1 dl svetlog piva
- 1 kašika senfa
- so

Priprema

Polovinu jagnjeta, secenog po dužini (težine oko 5 kg), ocistiti, oprati, obrisati cistom platnenom salvetom i posoliti. Natrljati zacinom, premazati senfom i staviti u podmazan pleh. Preliti ga sa pola litra ulja i mešavinom vina i piva. Peci u zagrejanoj rerni. Nakon jednog casa smanjiti temperaturu i peci još oko 2 casa, tj. dok meso ne porumeni. U toku pecenja svakih 15 minuta prelivati meso sopstvenim sokom.