Jaretina sa belim lukom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg.**jareceg buta
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**maslinovog ulja
- **2-3 cena**belog luka
- **500 g**krompira

Priprema

Jaretinu kuvati u vodi oko pola sata na laganoj vatri. Izvadite iz vode i procedite. So, biber i zacine pomešajte sa maslinovim uljem i premažite (utrljajte) jaretinu stavite u vatrostalnu tepsiju.

Beli luk ocistite i prepolovite. Jaretunu zasecite na nekoliko mesta toliko da stane komadic belog luka. Krompir ocistite, isecite na kolutove, malo posolite i rasporedite oko jareceg mesa. Poklopite i stavite u rernu da se pece oko sat i po vremena na temperaturi od 250 stepeni. Pred kraj skinite poklopac (foliju) i pecite još desetak minuta da meso i krompir malo porumene.

Savet