Junetina kao ispod saca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**junetine isecene na šnicle
- **1 kg**ocišcenog mladog krompira
- **600 g**kranjskih kobasica
- **6**vecih paprika
- **200 ml**maslinovog ulja za marinadu
- **2 glavice**sitno sekanog crnog luka
- **2-4 cena**belog luka
- **malo**ruzmarina
- **2**sveža samlevena paradajza u blenderu

Priprema

Na slici su dati zacini u koje sam uvaljala krompir i papriku.

Šnicle uvaljajte u marinadu od ulja, mlevenog paradajza, luka i zacina i ostavite neko vreme tako.

Krompir i papriku ostavite da malo odstoje sa zacinima. Ne morate sve da stavljate ako ne volite. Potom ubacite i kobasicu isecenu na komade. U pekac poreajte meso pa preko krompir, papriku, kobasice. Zacinite svežim peršunom. Pospite ostatkom marinade. Poklopite pekac stavite u rernu i oko dva sata pecite na 200 stepeni.

Savet