

Jagnjece sedlo sa duka koricom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (oko 1 kg)**jagnjece sedlo
- **1/4 šolje**duka
- **2**jajeta
- **1,5 kašika**brašna
- kikiriki ulje za pecenje

Domaca Duka:

- **10** glešnika, mlevenog
- **80 g**susama
- **2 kašike**korijander semenki
- **2 kašike**kim semenki
- **2 kašice**kašice sveže mlevenog crnog bibera
- **1 kašica**krupne morske soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo renu na 200 stepeni C. U posebne tanjire stavimo brašno i duka. Ulupamo jaja. Provucemo jagnjetinu kroz brašno, jaje, pa kroz duka. Malo pritisnemo prstima. Pecemo 25 minuta za srednje ispeceno meso. Ostavimo da miruje oko 5 minuta.

Servirala sam uz mešani pirinac sa salatnom od witlofa sa dresingom od nara.

Savet

Jagnjetinu baš esto pravimo. Ovako sa Duka koricom prvi put. I zaista je super. Fino zainjeno bez ikakvih drugih dodataka ima pomalo miris i ukus arapskih zemalja. Duka mešavinu nije teško napraviti. Ja sam kupila gotovu, za vas koji to ne možete nabaviti postavila sam i recept.