

Jagnjetina sa povrćem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kašike vinskog sirca
- 4 kašike ulja
- so
- biber
- 1 useckana crvena paprika
- 1 paradajz
- 1 glavica crnog luka
- 400 g jagnjetine
- 1 kašika soka od limuna
- 1/2 kašičice origana

Priprema

Pomešati 2 kašike sirca, 2 kašike ulja, so, biber i povrce (koje je iseckano) i sve to dinstati.

Oprati meso iseci na 4 kriške. Pomešati 2 kašike ulja, 2 kašike sirceta, sok od limuna, i origano i u tu smesu uvaljati meso.

Uvaljano meso poredjati na ražnjice i peci.

Kao prilog uz meso servirati izdinstano povrce.