

Jagnjetina s ruzmarinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg**jagnjetine
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** ruzmarin

Priprema

Meso oprati. So i suvi biljni zacin pomešati. Sa oštrim nožicom ili štapicom na par mesta ubosti but, pa svo meso dobro istrljati mešavinom zacina i soli. Jednu malu kašicicu istog zacina staviti na dno posude za pecenje. Preliti meso sa malo ulja i vode, posuti ruzmarinom, prodrmati pekac da bi se zacin sa dna pomešao sa vodom i uljem. Peci poklopljeno na 180C. U toku pecenja meso dva puta okrenuti pa kad omekša skinuti poklopac i ostaviti da lepo porumeni.

Savet