

Jagnjeci but, grilovano povrce, pesto d nane



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagnjeci but
- **2**šargarepe
- **4**paprike
- **1**ceo beli luk
- **1**cvekla
- **500 g**bundeve
- **2**cili papricice
- **500 g**batata
- **1/2**veceg crvenog luka
- rukohvat ruzmarina
- so i biber po ukusu
- **1/2** šoljebistre godve?e supe

Pesto od nane:

- **1** šoljasvežih listova nane
- **1** šoljasvežih listova peršuna
- **100 g**proprženih pinjola
- **2** cenabelog luka
- **1/4** šoljemaslinovog ulja
- **1/4** kašicicesoli
- **1** kašikasoka od limete

Priprema

Pripremimo sastojke.

Jagnjetinu posolimo i pobiberimo. U tepsiju sipamo ulje, stavimo jagnjetinu i rukohvat ruzmarina na nju. Pecemo desetak minuta sa jedne i desetak minuta sa druge strane. U me?uvremenu oljuštimo batat i isecemo ostalo povrce. Posle 20 minuta poredjamo povrce pored, pecemo oko 10 minuta, pa zalijemo bistrom gove?om supom. Stavimo srebrnu foliju preko svega, pa sve pecemo 120 minuta na 150 stepeni Celzija.

Dok se meso pece pripremimo pesto. Propržimo pinjole par minuta. Ocistimo listove nane i peršuna i ocistimo beli luk. Sipamo sve u blender, dodamo sok od limete, i ulje. Posolimo i pobiberimo po ukusu. U blender sipamo sve sastojke i blendiramo dok dobijemo galktu masu, a još po koja pinjola je samo izmrvljen.

Ovako.

Savet

Lep jagnje?i but polako pe?en, grilovano povr?e i pesto od nane i uživanje može da po?ne. Obi?no je ovo nedeljni ru?ak, pa se može na miru posvetiti istom. Ja sam za pesto koristila pinjole, ali se mogu koristiti i orasi ili bademi.