

Janjeci but sa povrćem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**janjeci but
- **4**krompira
- **2**mrkve
- **1** cencešnjaka
- **1/4 manje** glavice karfiola
- **malosvježe** ili smrznute brokule
- **par** kašika ulja
- **po** ukususoli
- **pola** kašice bibera
- **malom**ješavine zacina
- **grancica** ružmarina

Priprema

Janjeci but posolite, pobiberite i premažite uljem. Stavite u posudu sa grancicom ružmarina, poklopite i ostavite u frižideru par sati (ili preko noci). U tavi zagrijati malo ulja, pa pržiti but; da porumeni sa svih strana. Sipati 150 ml vode, prekriti folijom, pa peci u zagrijanoj pecnici oko 60 minuta na 200 C. Narezati krompir, mrkve, dodati cvjetice karfiola i brokule, protisnut češnjak, mješavinu zacina, so i biber, malo ulja. Sve dobro promješati, pa staviti povrće oko mesa. Vratiti u pecnicu, pa peci još nekih 40 minuta na 180 C.

Savet

Poslužiti toplo!