# *Jagnjetina u pavlaci*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 kg**jagnjetine od buta
- **700 g**krompira
- **100 g**maslaca
- **300 g**neutralne pavlake
- **2 kašike**soli
- **nekoliko**grancica ruzmarina
- **po ukusu**bibera
- **200 g**suve slanine

## Priprema

Glinenu šerpu namazati maslacem, na dno šerpe poredjati, malo posoljen na kolutove isecen krompir. Preko krompira poredjati isecenu suvu slaninu i dodati iskidane listice ruzmarina. Prekriti šerpu folijom i staviti u rernu da se pece na temperaturi od 200 stepeni 1/2 sata.

Za to vreme svežu jagnjetinu iseci na krupnije komade, staviti je u vecu šerpu, dodati 5 dl vode soli po ukusu i malo bibera. Poklopiti šerpu i staviti na vatru da se dinsta. Kada krompir i meso omekšaju, izvaditi šerpu iz rerne. Preko krompira poreati kuvanu jagnjetinu. Preliti sokom od kuvane jagnjetine, ponovo prekriti folijom i staviti u rernu da se krcka još 1/2 sata.

Umutiti pavlaku i njome preliti jagnjetinu, ponovo vratiti u rernu, bez folije i pustiti da se zapece i dobije lepu rumenu boju.

Sacekati da se malo prohladi i služiti uz salatu po želji.

Da vam ne pricam kakvog je ukusa, ne može se docarati, morate napraviti ovo izvanredno jelo i osetiti njegov ukus.

## Savet