

Juneca kolenica sa povrćem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** junece kolenice
- **6** krompira
- **3** šargarepe
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **3** **cen**abelog luka
- **malos**ušenog ruzmarina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Junece kolenice oprati, zaseci opnu sa strane, pa ih zaciniti solju, biberom i sušenim ruzmarinom. Ostaviti pola sata, da odstoji. Krompir i šargarepu oljuštiti pa iseci na krupnije komade, kao i crni luki cenove belog luka. Pomešati u ciniji, zaciniti, i porežati u nauljenu vatrostalnu ciniju.

Staviti kolenice preko povrca, dodati nešto manje od jedne caše vode, dobro "ušuškati" folijom. Pecnicu prvo dobro ugrijati na 200 stepeni i peci 10.tak minuta, a onda smanjiti na 150 stepeni i peci nešto više od sat vremena, ili dok ne vidite da je meso mekano. Pred kraj skloniti foliju, pojacati temperaturu i ostaviti da meso dobije lepu koricu.

Savet