

Juneca kolenica sa povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2junece kolenice**
- **6krompira**
- **3šargarepe**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **malosuшеног ruzmarina**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

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 poreati u nauljenu vatrostalnu ciniju.

Staviti kolenice preko povrca, dodati nešto manje od jedne caše vode, dobro "ušuškati" folijom. Pecnicu prvo dobro ugrejati 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