

Jagnjetina sa krompirom i jagnjeca corba



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** sveže jagnjetine (but, rebra...)
- **1 kg** krompira
- **2,5 l** vode
- **2 list** lovora
- **2-3 kašike** suvog biljnog začina
- **1 šargarepa**
- **1 tikvica**
- **1 glavica** crnog luka
- **1 govea** kocka za supu
- **2 cen** belog luka

Priprema

Svežu jagnjetinu oprati i staviti u dublji lonac. Dodati lovorov list. Povrce ocistiti i ne seckati, vec celo dodati jagnjetini. Naliti vodom, dodati kocku za supu i staviti da se kuva.

Nakon sat vremena, izvaditi meso, jedan deo odseci, vratiti u lonac i nastaviti kuvanje sa povrcem. Posle još sat vremena izvaditi povrce, izblendirati i vrati da se prokuva još oko 5 minuta. orba je gotova.

Krompir ocistiti, naseci na kriške i staviti u podmazan pleh. Zaciniti vegetom. Preko krompira staviti prokuvano meso koje je odvojeno za pecenje, pa i njega zaciniti po ukusu i preliti sa 3 kutlace vode od kuvanja. Peci na 200°C oko 2 sata uz povremeno prelivanje.

Savet

Ruak je odlian za ljubitelje jagnjetine.