

Jagnjece kolenice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgjagnjecih kolenica**
- **1 kgkrompira**
- **3šargarepe**
- **4 glavicecrnog luka**

Za mairniranje:

- **500 ml pavlake za kuvanje**
- **200 ml mleka**
- **po ukusu soli i bibera**
- **2 kašicice belog luka u prahu**
- **2 kašicice aleve paprike**
- **nekoliko grancica** sveže majcine dušice

Priprema

Jagnjece kolenice posoliti malo i potopiti u mešavinu pavlake za kuvanje i mleka. Kojoj smo dodali grancice sveže majcine dušice. Ostaviti da prenoci u frižideru. Zemljanu posudu nauljiti, povrce ocistiti, narezati i zaciniti po ukusu. Meso izvaditi iz tecnosti, posoliti, pobiberiti, posuti belim lukom u prahu i alevom paprikom. Pouljiti malo, te poreati po krompiru. Ušuškati folijom i staviti u ugrevjanu pecnicu da se pece dok meso i povrce ne omekšaju. Pred kraj skloniti foliju da se meso zapeče i dobije koricu, a na svaki komad staviti po kašiku-dve pavlake za kuvanje. Kroz par minuta izvaditi posudu iz pecnice. Poslužiti sa svežom zelenom salatom.

Savet