

Jagnjece kolenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagnjecih kolenica
- **1 kg**krompira
- 3šargarepe
- **4 glave**crnog luka

Za mairniranje:

- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašice**belog luka u prahu
- **2 kašice**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 ugrejanu pecnicu da se pece dok meso i povrce ne omekšaju. Pred kraj skloniti foliju da se meso zapece 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