

Jaretina izpod saca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** jaretine
- **1 kg** krompira
- **2 korena** šargarepe
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **2-3 kom** lovorovog lista
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** mleveni kim
- **1 veca** paprika babura
- **1 kom** ljute paprike

Priprema

Meso lepo operem i natrljam zacinima.

U glinenu posudu poreamo meso i pored popunimo prazninu sa seckanim lukom belim lukom, paprikom, šargarepom, krompirom, ljutu ostavimo u ucelo. Nalijemo sa cašom vode pokrijemo alu folijom i zatim poklopi o sa poklopcem od posude.

Stavimo u rernu na 180C da se krcka oko 3h.

Savet

Ukus je savršen meso odпусти svoj sok u kojem se dinsta i svo povre i kombinacija raznog ukusa daje savršen i miris i ukus.