

## Zapečena jagnjetina sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za meso:

- **1 kg** jagnjeceg mesa
- **maloulja**
- soli
- biber
- zacini
- **1,5** litaravode

#### Za kupus:

- **1 manja glavica** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **malo** ulja
- **malo** zacina i bibera
- **malo** bujona

### Priprema

Jagnjetinu kuvati u slanoj vodi pola sata. Izvaditi je iz šerpe premazati uljem, zacинима i biberom. Staviti u pekac i ubaciti u rerni da se pece oko sat vremena. Za to vreme iseci crni luk i kupus na sitno. Crni luk dinstati na ulju da postane staklast, dodati iseckan kupus i sve zajedno proprziti. Kupus naliti sa malo bujona u kojoj se kuvala jagnjetina dodati zacine i biber (netreba soliti jer je kupus vec slan), poklopiti i ostaviti da se dinsta oko sat vremena uz povremeno mešanje. Kad je jagnjetina pecena sklonite poklopac od pekaca da meso malo porumeni. Izvadite iz rerne i poslužite sa dinstanim kupusom.

**Savet**