

Janjetina s graškom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

30 ml maslinovog ulja
1 kg janjetine od buta
3 luka
4 češnja češnjaka
400 g K Plus sjeckane rajčice
2 dl bijelog vina
450 g graška
povrtna kocka
sol
papar
 $\frac{1}{2}$ žičice ružmarina
 $\frac{1}{2}$ žičice majčine dušica
1 lovorov list



Nutritivne vrijednosti

Odvojite janjeće meso od kosti i narežite na manje komade. Kost stavite kuhati s povrnom kockom u ~1,5 l vode.

Na maslinovom ulju, na jačoj vatri, pržite meso dok nije dobilo lijepu boju. Izvadite meso iz posude, smanjite vatru do srednje jačine pa dinstajte sjeckani luk, 7 minuta.

Vratite komade mesa pa dodajte sitno sjeckani češnjak, lovor, ružmarin, majčinu dušicu, sol i papar. Podlijte bijelim vinom i dodajte sjeckanu rajčicu. Kuhajte poklopljeno, na laganoj vatri, 1 i pol sat.

Povremeno podlijevajte temeljcem od janjećih kostiju koji paralelno kuhate. Kada je meso omekšalo dodajte grašak i kuhajte još 10 minuta. Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

