



# 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  
½ žličice ružmarina  
½ žličice majčine dušica  
1 lovorov list

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Odvojite janjeće meso od kosti i narežite na manje komade. Kost stavite kuhati s povrtnom 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 nasjeckani 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 janječih kostiju koji paralelno kuhate. Kada je meso omekšalo dodajte grašak i kuhajte još 10 minuta. Dobar tek!