

# Pečena janjetina s dunjama



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

2 kg janjetine - but  
600 g dunja  
100 ml maslinovog ulja  
300 ml slatkog vina, npr. muškati žuti  
sol  
1 - 2 grančice svježeg peršina



## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso otkoštite, posolite i ostavite da stoji najmanje 2 sata.

Dunje narežite na šestine i osmine, odstranite srčiku u sredini i zapecite na gril tavi.

Stavite u lim za pečenje meso, okolo poslažite dunje, prelijte maslinovim uljem i vinom, pecite na 180 °C.

Nakon pola sata pečenja počnite meso prelijevati sokom od pečenja i tako 5 - 6 puta za vrijeme pečenja (otprilike svakih 10 minuta).

Meso pecite 90 - 100 minuta, pustite da se stabilizira dvadesetak minuta, narežite i dekorirajte listićima peršina.