

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.