

Pečena janjetina s povrćem

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

2 kg janjećeg buta
600 g mladog krumpira
200 g mrkve
225 g boba
2-3 mlada luka
250 g šparoga
1 vezica rotkvica
maslinovo ulje
grančica ružmarina
sol, papar



Nutritivne vrijednosti

Pećnicu zagrijte na 180°C.

Pripremite meso za pečenje. Odvojite gornji dio u zglobu i sačuvajte ga za juhu ili temeljac. Obilno posolite i popaprite te prelijite maslinovim uljem. Zapecite na vrućoj tavi sa svih strana, stavite u pekač i stavite u pećnicu.

Pecite 1 sat pa okrenite meso na drugu stranu. Pecite još 1 h pa izvadite meso i odložite na tanjur. Dodajte oprano i narezano povrće, krumpir narezan na četvrtine, mladu mrkvu, šparoge kojima ste odstranili donji tvrdi dio, rotkvice kojima ste skinuli listove te bob. Posolite i prelijite s malo maslinovog ulja. Vratite meso na povrće pa ga premažite s malo ulja i dodajte mu ružmarin. Pecite 40 minuta, pa izvadite meso da odmori, a povrće vratite u pećnicu i pojačajte temperaturu na 220°C. Pecite finalnih 15 minuta.

Nakon što je meso odmorilo premažite ga sokom od pečenja i narežite na tanke kriške. Servirajte s povrćem. Ostatak mesa čuvajte u hladnjaku i iskoristite u rižotu s pečenom janjetinom.

Skeniraj za prikaz na web stranici

