

Jagnjetina ispod sača

Za 6 osoba

Testo

1 $\frac{1}{2}$ kg jagnjetine
1 kg krompira
300 g šargarepe
300 g paštkanata
300 g peršuna
300 g praziluka
3 čena belog luka
4 lovorova lista
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
2 kašičice soli
2 dl ulja
1 l vode
400 g balkanske mešavine povrća

Način pripreme

1. Jagnjetinu dobro začiniti suvim začinom i biberom. Krompir iseći na četvrtine, šargarepu i praziluk na kolutove, a peršun i paškanat izrendati.
2. Dobro nauljiti posudu za pečenje. Ređati krompir, meso i povrće, dok se ne potroše sve namirnice. Dobro sve posoliti. Poređano povrće i meso zaliti sa vodom, da u posudi bude dva prsta u kojoj se sve peče.
3. Peći u rerni 30 minuta na 220 stepeni, a zatim smanjiti na 180 i peći 1,5 do 2 sata.
4. Pred kraj, po želji dodati jos povrća (balkanske mešavine) i peći jos destak minuta. Servirati toplo.