

Jagnjetina kleftiko

Jagnjetina kleftiko

2 kg jagnjeće plećke bez kostiju

Marinada za jagnjetinu

2 kašičice suvog origana
 $\frac{1}{2}$ kašičice suve majčine dušice
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog peršuna
sitna so
biber, crni mleveni
2 kašičice senfa
3 čena belog luka
sok od limuna
1 kašika alkoholnog sirćeta
100 ml belog vina
50 ml mediteran ulja

Kleftiko

marinirana jagnjetina
1 kg mladog krompira
3 paprike, babure
3 velika paradajza
2 velike glavice crvenog luka
kuhinjska so
biber šareni
500 ml povrtnog fonda
100 ml mediteran ulja
3 čena belog luka
1 kašičica suvog origana
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice suve majčine dušice
150 g kozijeg sira
150 g ovčijeg sira

Način pripreme

Staviti jagnjeće meso u posudu i zaseći ga vrhom noža. U zaseke ubaciti listiće belog luka. Posoliti, pobiberiti, pa utrljati suve začine i senf. Preliti meso limunovim sokom, belim vinom, sirćetom i mediteranskim uljem. Pokriti i ostaviti da se marinira u frižideru 2 do 24 sata.

Obložiti duboki pleh za pečenje papirom za pečenje, ostavljajući da vire ivice preko pleha (dva papira za pečenje u obliku krsta, pri čemu svaki treba biti dvostruko duži od pleha). Iseći krompir na polovine, papriku na trake, paradajz na četvrtine, a crveni luk na četvrtine. U činiji sjediniti povrće,

preliti ga mediteran uljem, posoliti, pobiberiti i dodati suve začine. Rasporediti povrće u pleh, a preko staviti mariniranu jagnjetinu zajedno s marinadom. Preliti sve dodatnim povrtnim fondom i mediteranskim uljem. Pokriti meso i povrće papirom koji viri iz pleha. Peći u prethodno zagrejanj rerni na 180 °C oko 3 sata. Pola sata pre kraja pečenja ukloniti gornji papir, rasporediti isečene komade sira po površini i zapeći do zlatno-smeđe boje.



Celer salata sa dresingom od grčkog jogurta

Salata

1 štap celera
2 male glavice crvenog luka
20 g sveže nane
10 g svežeg peršuna

Dresing od grčkog jogurta

300 ml grčkog jogurta
1 kašika mediteran ulja
1 kašika soka od limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{4}$ kašičice mlevenog crnog bibera
 $\frac{1}{4}$ kašičice belog luka u prahu

Način pripreme

Iseći celer na tanke štapiće, luk na rebarca, a sveže bilje sitno naseckati.

U činiji sjediniti sve sastojke za salatu.

U manjoj posudi pomešati grčki jogurt, meditera ulje, limunov sok, so, biber i beli luk u prahu.

Preliti dresing preko salate i blago promešati. Servirati uz jagnjetinu kleftiko.