

# Jagnjetina na provansalski način

## Za 6 osoba

2 kg jagnjeće plećke  
2 kašičice soli  
biber po ukusu  
1 kašičica aleve paprike  
300 g slanine  
 $\frac{1}{2}$  glavice celera  
2 paradajza  
4 čena belog luka  
4 krompira  
4 šargarepe  
2 glavice crnog luka  
šaka kapra  
 $\frac{1}{2}$  dl crvenog vina  
1 litar bujona  
400 g royal-mix povrća  
1 kašičica provansalske mešavine začina

## Način pripreme

1. Uključiti rernu na 200 stepeni da se greje. Jagnjetinu posoliti i začiniti sa svim začinima i ostaviti sa strane.
2. Povrće izrendati, paradajz iseći na kriške, crni luk iseći na osmine. Slaninu iseći na kocke, a zatim je propržiti u tiganju. Kapar oprati i ocediti.
3. U dobro nauljen pekač poređati red mesa, red slanine, a zatim povrće. Ponavljati proces dok se sav materijal ne utroši.
4. Naliti crvenim vinom, bujonom i masnoćom od slanine iz tiganja u kome je pržena.
5. Poklopiti pekač, pa kuvati u rerni na temperaturi od 200 stepeni oko pola sata, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i ostaviti da se kuva još oko 2 sata.
6. Servirati toplo.