

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.