Marokanska jagnjetina

Za 4 osobe

2 kg jagnjeće plećke
600 g crnog luka
200 g suvih kajsija
200 g suvih smokvi
rendana kora 2 limuna
2 kašike meda
1 kocka supe od povrća
1 dl ulja

Marinada

1 dl mediteran ulja
5 čenova belog luka
1 kašika meda
½kašičice cimeta
½kašičice suvog đumbira
½kašičice bibera
1 kašičica suvog ruzmarina
1 kašičica soli
nekoliko listića sveže nane

Prilog

400 g mediteranske mešavine povrća
400 g pirinča

Način pripreme

1. U blenderu od svih sastojaka napraviti marindu. Premazati meso marinadom i ostaviti da odstoji nekoliko sati (najbolje preko noći).

2. U dobro nauljen pekač poređati luk sečen na rebarca, suvo voće, rendanu koru limuna i med. Preko dodati još malo ulja. Sve ovo zaliti sa 5 dl supe.

3. Preko svega staviti jagnjetinu i peći poklopljeno u zagrejanoj rerni na 150 stepeni, uz povremeno prelivanje sokovima iz pekača, sve dok meso potpuno ne omekša (oko 2 sata).

4. Servirati toplo uz kuvano povrće ili pirinač, po želji.