

Nepogrešivo dobra jagnjetina na grčki način

Nepogrešivo dobra jagnjetina na grčki način

1 jagnjeći but
4 čena belog luka
4 kašike mediteran ulja
1 limun
1 kašika sušenog origana
1 kašika majčine dušice
4 lovorova lista
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarena mešavina

Caciki

1 krastavac
1 čen belog luka
170 g grčkog jogurta
10 listova nane
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
1 kašičica alkoholnog sirćeta

Za posluživanje

1 somun
50 g baby spanaća

Način pripreme

Izgnječiti beli luk u avanu. Pomešati sa mediteran uljem, limunovim sokom, origanom, majčinom dušicom, začiniti sa solju i biberom. Staviti jagnjetinu u veliku posudu, zaseći je na nekoliko mesta. Između proreza ubaciti po jedan lovorov list. Jagnjetinu premazati pastom i sa jedne i sa druge strane. Ostaviti jagnjetinu najmanje 1 sat na sobnoj temperaturi ili duže u frižideru da se marinira.

Jagnjetinu peći na 200°C 1 sat i okrenuti na pola pečenja.

Krastavac sa korom izrendati i posoliti. Procediti ga, pa staviti u posudu sa iseckanim belim lukom, iseckanim listovima nane i grčkim jogurtom. Dodati sirće, promešati i ostaviti u frižideru.

Kada se jagnjetina ispeče i caciki ohladi početi sa servisom. Lepinju preseći na pola, premazati cacikijem, dodati baby spanać i tanko sečene šnite ispečene jagnjetine. Na gornju polovinu somuna takođe premazati caciki, poklopiti i poslužiti.