

# Švedske jagnjeće butkice

1 jagnjeći but  
4-5 šargarepa  
2 glavice crnog luka  
1 kašika suvog začina  
biber u zrnu  
4 lovorova lista  
1 koren peršuna  
1 koren paštrnaka

## Glazura

2 čena belog luka  
2 dl kečapa  
2 kašike šećera 1 kašika sirćeta  
1 kašika soja sosa  
1 kašičica senfa  
10 g sitno seckanog đumbira  
1 kašika meda

## Prilog

1 kg kuvanog krompira  
30 g margarina sa maslacem  
2 kašike sveže mirođije  
so  
biber  
100 g špargli

## Način pripreme

1. U šerpu odgovarajuće veličine naliti vodu, dodati suvi začin, lovor, biber, krupno sečen luk, peršun koren, paštrnak koren, šargarepu i meso. Kuvati sat vremena.
2. Za glazuru beli luk sitno iseckati i staviti u manju šerpu. Dodati kečap, šećer, sirće, soja sos, senf, med i đumbir. Kuvati uz mešanje na umerenoj vatri dok se svi sastojci ne sjedine i dok ne proključa. Skloniti sa strane, izblendati štapnim mikserom. Kada butkica bude skuvana staviti je na pleh obložen papirom za pečenje. Premazati je glazurom, i peći u rerni zagrejanom na 240 stepeni 10 do 15 minuta da meso dobije finu, pikantnu koru.
3. Za to vreme u tiganju zagrejati margarin i dodati kuvani krompir i začiniti po ukusu. Krompir pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju. Kada su krompiri gotovi izvaditi ih iz tiganja i u toj masnoći propržiti špargle.
4. Meso servirati uz krompire i šargarepu koja se kuvala sa mesom, dekorisati špaglami.