

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.