



Uskršnja jagnjetina

Sastojci

- 2 Kg Jagnjetina
- 500 g Krompira
- 250 g Šargarepe
- 5 g Ruzmarin
- 1 Beli luk
- 2 g C mleveni crni biber
- 5 g Začin C iz bašte
- 10 ml Maslinovo ulje

Uputstvo

1. Jagnjetinu začinite C Biberom i Začinom C iz bašte pa je ostavite da ostoji 2 sata u frižideru.
2. Izvadite jagnjetinu iz frižidera pa je špikujte ruzmarinom i belim lukom.
3. Operite i oljuštite krompir i šargarepu, pa isecite na krupnije komade i dodajte u pleh sa jagnjetinom.
4. Sve prelijte maslinovim uljem, dodajte pola čaše vode pa stavite da se peče na 190 stepeni 90 minuta (okrenite meso posle nekih 45 minuta pečenja).

Prehrana

Ugljeni hidrati	11.4 g
Energija	290.58 kcal
Masti	9.11 g
Belančevina	40.89 g

220 Min

10 porcije