



# JAGNJETINA, SPECIJALITET SAM ZA SEBE

Jagnjetina je sočna ako se istovremeno i peče i kuva, a ako joj dodamo i povrće još je specifičnija. Hrskavu koricu će dobiti na ražnju i roštilju. Ali... pogledajte i kuvajte sa nama, neodoljiv je ukus pred vama...

## Jagneća rebra marinirana u medu i začinima i Mlada jagnjetina sa aromom suvih gljiva

Potrebno je:

- 1,5 kg jagnećih rebara,
- 2 luka, crnog
- 2 kašičice mlevenog belog luka,
- 3 kašičice meda,
- 3 kašičice maslinova ulja,
- 1/4 šoljice sojina sosa,
- šoljica vina, belog
- biber, so,
- 1/4 šoljice limunova soka,
- kašičica cimeta

Potrebno je:

- 3 kašike maslonovog ulja,
- češanj belog luka,
- sol, biber,
- 8 jagnećih odrezaaka od buta,
- kašičica mlevenog ružmarina,
- 1/4 šoljice mlevenih suvih gljiva

### 1. Jagneća rebra marinirana u medu i začinima

U manjoj posudi pomiješajte narezani luk, beli luk, ulje, med, sojin sos, vino, biber, so, limunov sok i cimet. Jagnjetinu stavite u vatrostalnu posudu pa je prelijte tom mešavinom. Ostavite u hladnjaku sat vremena pa prebacite u pećnicu. Pecite 40 minuta na 200 stepeni. Poslužite s povrćem

### 2. Mlada jagnjetina sa aromom suvih gljiva

Pomešajte maslinovo ulje i mleveni beli luk. Tom smesom premažite jagnjetinu pa je posolite i pobiberite. Ostavite u hladnjaku sat vremena. Zatim je prekrijte mešavinom ružmarina i gljiva. Ostavite pola sata na sobnoj temperaturi. Meso prvo lagano pržite sa svake strane u tavi na maslinovu ulju pa je ubacite u pećnicu i pecite 20-ak minuta na 190 stepeni.

Jagnjetina je vrhunska gurmanska poslastica. Budući da je sama bogata ukusima, ne treba joj mnogo začina, no izvrsno se slaže s belim lukom, origanom, ružmarinom, metvicom i majčinom dušicom. Te je začine najbolje sitno naseckati pa njima natrljati meso i ostaviti ga preko noći u hladnjaku u vrećici. Uobičajena metoda dodavanja arome jagnjetini jeste i pravljenje malih rezova na mesu u koje zatim utisnete režnjeve belog luka ili grančice začinskog bilja