

## Jagnjetina leL' o

**1** Jagnjetinu oštiti od viška od masnoće, pa je blanđirati (probariti) u vreloj vodi. Prosuti prvu vodu i meso preliti hladnom vodom.

**Sastojci:**  
jagnjetine od plećke 600 g  
krompira 500 g  
sargarepe 200 g  
paprika 1  
lovorov list 1  
u zrnu biber  
so

**2**

**3**

**4** Dodati oljušten, opran i na kocke isečen krompir, ţargarepu isečenu na kolutiće i papriku očišćenu od semena i isečenu na pola. Začiniti po ukusu.

**5**

**6**

**7** Kuvati na laganoj vatri oko 50 minuta.

**8**

**9**

**Napomena:**

