

Jagnjetina leĀo

1 Jagnjetinu oĀistiti od viĀjka od masnoĀe, pa je blanĀirati (probariti) u vreloj vodi. Prosuti prvu vodu i meso preliter hladnom vodom.

2

3

4 Dodati oljuĀten, opran i na kocke iseĀen krompir, Ājargarepu iseĀenu na kolutiĀe i papriku oĀiĀĀenu od semena i iseĀenu na pola. ZaĀiniti po ukusu.

5

6

7 Kuvati na laganoj vatri oko 50 minuta.

8

9

Napomena:

Sastojci:

jagnjetine od pleĀke 600 g
krompira 500 g
sargarepe 200 g
paprika 1
lovorov list 1
u zrnu biber
so

