

Zapecena jagnjetina sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za meso:

- **1 kg**jagnjeceg mesa
- **maloulja**
- soli
- biber
- zacini
- **1,5 litaravode**

Za kupus:

- **1 manja glavicakiselog kupusa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **malo ulja**
- **malozacina i bibera**
- **malo bujona**

Priprema

Jagnjetinu kuvati u slanoj vodi pola sata. Izvaditi je iz šerpe premazati uljem, zacinima i biberom. Staviti u pekac i ubaciti u rerni da se pece oko sat vremena. Za to vreme iseci crni luk i kupus na sitno. Crni luk dinstati na ulju da postane staklast, dodati iseckan kupus i sve zajedno proprziti. Kupus naliti sa malo bujona u kojoj se kuvala jagnjetina dodati zacine i biber (netreba soliti jer je kupus vec slan), poklopiti i ostaviti da se dinsta oko sat vremena uz povremeno mešanje. Kad je jagnjetina pecena sklonite poklopac od pekaca da meso malo porumeni. Izvadite iz rerne i poslužite sa dinstanim kupusom.

Savet