

Jagnjeci but u rerni



12



3-3,5 timmar

Potrebno je

- 2.5 kg Jagnjeci but
- 2.5 kg Krompir
- 0.5 kg Mrkva
- 0.5 kg Luk
- 150 g Saransak/bijeli luk
- Ulje
- Zacini - so, biber (crni mljeveni) , vegeta, crvena mljevena paprika

Pojeklo recepta

Mogli bi reci da jagnjeci but potice sa Novog Zelanda ali ovo jelo je veoma popularno po cijelom svijetu. U Bosni i Hercegovini je ovo jelo veoma popularno i moze se praviti tokom cijele godine a cesto se priprema za svecane prilike.



Kako propremiti

1. Staviti cijeli but u jednu vecu dublju tepsiju i nasuti ca: 0,5 l vode u tepsiju. Ako tepsija ima poklopac stavite poklopac inace prekriti tepsiju sa aluminijskom folijom.
2. Stavite tepsiju u sredinu rerne i ukljucite rernu na 180 stepeni.
3. Pecite but ca: 2,5 sati
4. Dok se but pece u rerni mozete pripremiti krompir, mrkvu, luk i bijeli luk tako sto ce te oguliti krompir i isjeci ga na velike komade, isto tako isjecite mrkvu na velike komade dok luk i bijeli luk treba da se isjecka na male/sitne komade.
5. Staviti krompir i mrkvu u jednu vecu zdjelu, malo pouljiti (ca:1,5 dl ulja) i staviti zacine po zelji (so, vegeta, biber i crvena paprika) i sve dobro izmijesati.
6. Poslije ca:2,5 sahata izvaditi tepsiju iz rerne i prebaciti but u drugu maju tepsiju, sada treba da stavimo zacine na but po zelji (so, vegeta, biber i crvenu papriku).
7. U tepsiju u kojoj se but ranije pekao sada stavite. Luk, bijeli luk, krompir i mrkvu, dodajte jos ca.0,5 l vruce vode i stavite obje tepsije zajedno u rernu.
8. Peci krompir i meso (u odvojeni tepsijama) ca: 1 sahat na 180 stepeni.

Izvaditi iz rerne i servirati.