

Pirjana janjeća koljenica



Za dvije janjeće koljenice

- 2 janjeće koljenice svaka oko 400 g
- 1 VŽ krupne morske soli
- 1 MŽ majčine dušice (sušene)
- 1 MŽ zelenog papra iz salamure *
- 1 VŽ svježeg sjeckanog ružmarina
- 1 VŽ rajčice iz tube
- 30 g masla
- 3 dl juhe **
- 1 dl jačeg crnog vina



- 150 g crvenog luka
- 100 g mrkve
- 100 korjena celera
- 2 reznja bijelog luka

* može i 1 MŽ sviježe mljevenog papra
** (govedska iz kocke ili janjeće ako ste kuhali janjetinu prije)

Sa janječih koljenica skinite masnoću i žilice, ako je ima.

2-3 sata prije početka pripreme pirjane janjeće koljenice, janjeće koljenice nasolite grubom morskom soli.



Ostavite na hladnom da se sol počne topiti i ulaziti u meso. U dubokoj posudi rastopite maslo i na njemu dobro zapržite janječju koljenicu sa svih strana, da bi se u janjetini zatvorile pore.

Koljenicu stavite na stranu, umotajte je aluminijski foliju.

Na masnoću od pečenja dodajte nasjeckano povrće. Kratko prodinstajte tek da luk počne mirisati.

Dodajte zeleni papar, ružmarin i majčinu dušicu, popirajte 2-3 minute te podlijte prvo sa crnim vinom. Prodinstajte ponovno 2 minute te podlijte sa polovicom juhe (toliko da je povrće na dnu posude prekriveno tekućinom). Ostatak juhe sačuvajte ako treba janjeću koljenicu podliti tijekom pirjanja.

Položite janjeće koljenice na povrće i poklopite.

Pecite u pećnici na najnižoj polici na 170°C 75-90 minuta.

Još bolje sve skupa pecite ispod peke, saća.

Na polovici pečenja, okrenite koljenice i ako je potrebno podlijte ih juhom.

Janjeće koljenice su pečene kada se središnja kost može sa dva prsta lagano odvojiti od mesa.



www.moja-kulinara.com

Janječú koljenicu zamotajte u alufoliju te je stavite u ugašenu pećnicu dok pripremate umak od pirjanog gomoljastog povrća i začina.

Ocijedite povrće i tekućinu od pećenja te ih izpasirajte kroz sito. Povrće bacite, uzmite samo tekućinu.

U saft dodajte rajčicu tube te uz stalno mješanje reducirajte. Umak mora biti gustoće jogurta. Ako je umak prije redukcije već dosta gust, nemojte ga zgušnjavati rajčicom iz tube nego ga samo reducirajte.

Umak drapirajte preko janjeće koljenice te servirajte uz mladi krumpir sa ružmarinom.

