

Janjetina pod pekom

Dragi moji evo nakon nekog vremena nastavljamo serijal „ Kuhajte sa Tomom“. Danas sam dobio želju za janjetinom sa krumpirima i to ispod peke. Pošto nisam u mogućnosti upotrijebiti pravu peku, napravit ćemo kućnu varijantu.

Radi se o el. Peki, ima za kupit i nije skuplja od 25-30e.

Bitno je da kod kupovine obratite pažnju da je što dublja i da je moguće regulirat temperaturu pečenja.

Također gledajte da birate komade mesa koji su 2-3 cm niži nego kad se poklopi, jer meso se kod pečenja deformira i zna nadignut poklopac, pa tada sve ukusne pare izađu van.



za 3 osobe;
1,5 kg janjetine od buta, ili rebra sa
potrbicom
1,5 kg krumpira(starih tako da se
stave odmah i peku se cijelo vrijeme
sa mesom)
1 Paprika
2-3 režnja češnjaka
2 manja ili jedan veći luk
2 dl ulja
2 dl bijelog vina
2 grančice friškog ružmarina
3 jišne žlice vegete
Krupna morska sol



Janjetinu natrijajte dobro sa krupnom morskom soli, i ostavite da odstoji preko noći.

Uzmite krupnu sol jer nju kad utrljate ostaje i topi se lagano i sa sokovima prodire u dubinu mesa.

Krumpir ogulite i razrežite na polovice, i posipajte sa vegetom .

Luk češnjak i papriku raspolovite i zajedno sa krumpirom dodajte u peku oko mesa.



Gore bacite ružmarin , podlijte sa uljem i vinom i na 150°C pecite ovisno o janjetini oko 60-75 min.

Za vrijeme pečenja ne dižite poklopac nego samo protresite, na polovici okrenite meso i promiješajte krumpir. Zadnjih 10 min odkrijte i malo zapecite da ishlapi tekučina.

Da velim, ovo je jedino jelo(meso) uz odojka koje po meni, ne trpi nikakv začin osim soli.

I ako izdrzite od gladi, a vrijeme možete kratiti pivicom ili još bolje hladnim gemištom, dobit ćete ovako nešto:



posvećujem ovo jednom svom dragom prijatelju
Živjeli

www.moja-kuhinja.com®