

Janjeći but u marinadi od mirisnih trava



 Simple

Priprema:

- Janjeće odreske nasoliti i ostaviti u marinadi od ulja, češnjaka, luka, papra u zrnu, ružmarina, bosiljka i timijana. (ukoliko volite senf odreske prije mariniranja možete i premazati sa senfom). Meso bi trebalo odstajati u marinadi 2-3 dana prije pripreme.
- Marinirane odreske pecite na prethodno zagrijanoj tavi 2-3 minute s obje strane kako bi bio „medium“ pečen („medium“ pečeni odrezak je najmekši za jesti).
- Na kraju pečenja dodati žličicu maslaca na svaki odrezak kako bi bio još sočniji.
- Pečene janjeće odreske poslužite s prženim lukom i krupno nasjeckanim češnjakom.



