

Janjetina s graškom by maXYama



 Simple

Sinonim za proljeće i Uskrs, oduvijek mi je “zeleno”... Možda sam vam već pisala o tome koliko se zelene grahorice i janjetina, simbol proljeća, slažu... ako nisam, sada ću. Jer uskoro kreće sezona mladog graška i boba i “grehota” bi bila propustiti tu privilegiju, izazov i ne uživati u savršenstvu okusa. Znae već koliko ne volim komplikacije oko hrane i pripreme koje iscrpe toliko da čovjek zaboravi što je zapravo krenuo kuhati... Jednostavno i autentično, prepuno mirisa i zelenog.... mlada janjetina na pireu od graška kaže:

Janjeća plečka [Ravlić](#)

Svinjska mast [Ravlić](#)

Nekoliko grančica svježeg ružmarina

2 glavice češnjaka

Sol

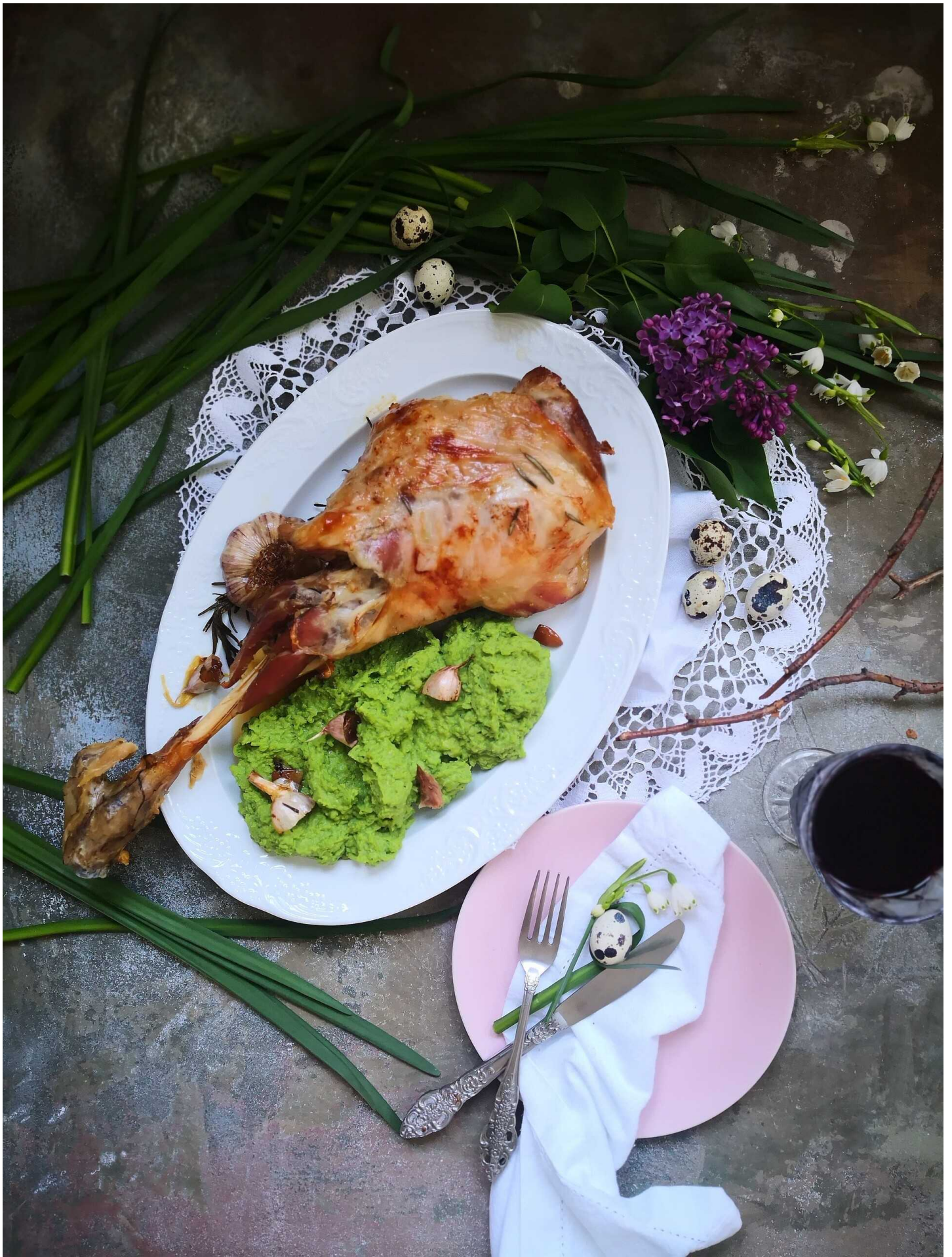
Janjetinu izvadite bar sat do dva na sobnu temperaturu prije pečenja i dobro je natrljajte solju i namažite mašću. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Namastite pleh za pečenje, stavite plečku, dodajte grančice ružmarina i polovice neoguljenog češnjaka, poklopite ili zamotajte u foliju i pecite cca 1:15 do 1:30minuta. Skinite foliju/poklopac i pojačajte temperaturu na 200 stupnjeva. Pecite još cca 30 minuta ili dok meso ne porumeni.

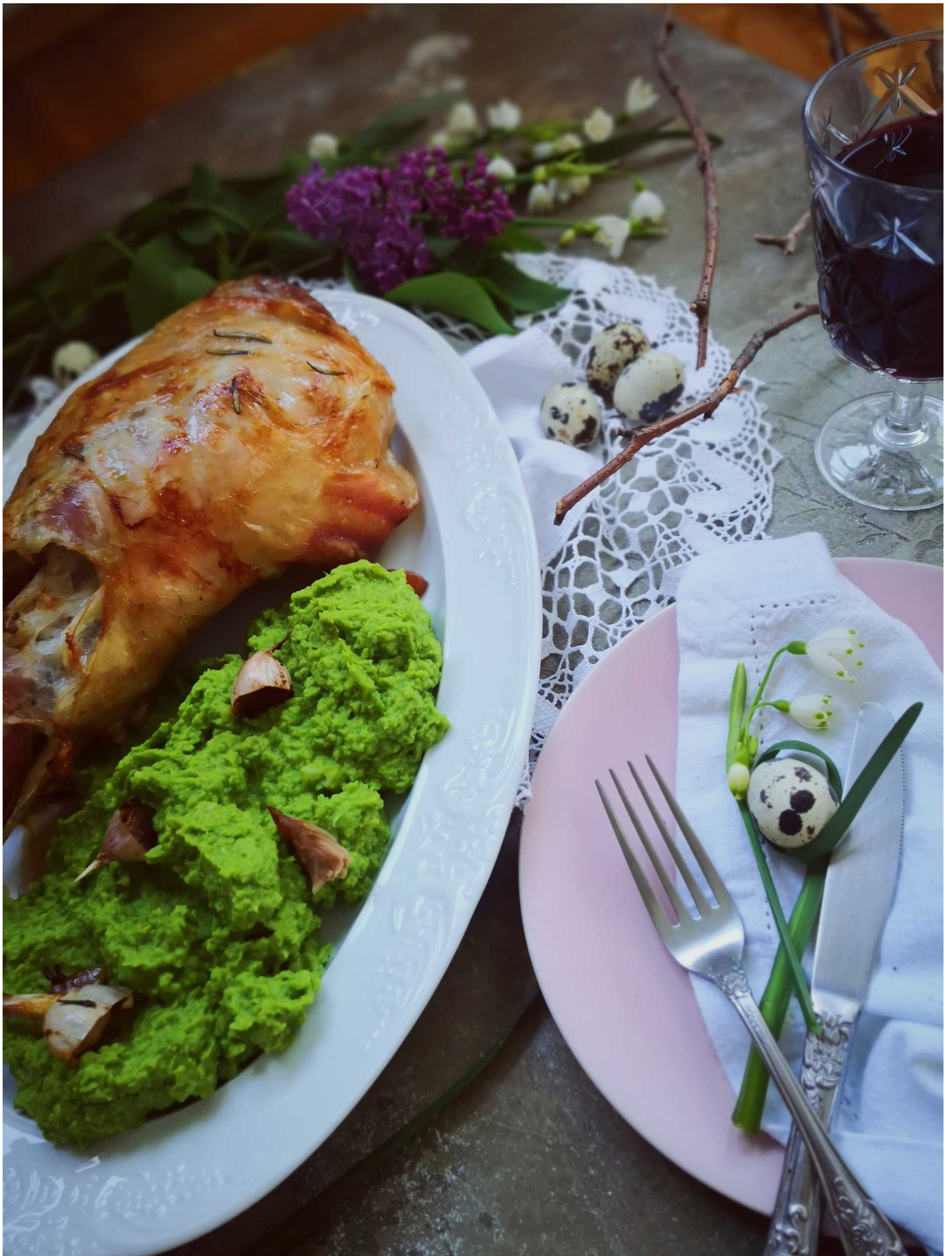


1 kg graška
2 do 3 režnja češnjaka

maslac
2 dcl mlijeka
sol, papar

Skuhajte grašak u kipućoj slanoj vodi. Isperite ga hladnom vodom kako bi zadržao zelenu boju te kratko i grubo izblendajte štapnim mikserom uz dodatak mlijeka, kako bi se vidjele bobice graška. Na toplom maslacu kratko popržite nasjeckani češnjak pa dodajte izmiksani grašak, promiješajte, začinite, dodate mlijeko ako je potrebno i poslužite toplo uz janjetinu.





Dobar tek i srećan Uskrs!

