

Koga? Čega? –Janjetine s ražnja! Komu? Čemu? –Meni!



 Jednostavan

Janjetina se još od davnina pripremala u najsvečanijim trenucima života. Uz janjetinu se slavilo i tugovalo, smijalo i plakalo, uz janjetinu nas vežu posebna sjećanja..

I dan danas svi mesoljupci diljem svijeta vole barem jednom godišnje „okrenuti janje“, a kako bi Vaše sljedeće janje s ražnja bilo ono koje će se godinama pamtit donosimo Vam savjete iz kuhinje restorana Plavi podrum iz Osijeka.

Restoran Plavi podrum u širim krugovima je poznat kao mjesto gdje se još od davne 1960. godine može uživati u okusu vrhunske mlade janjetine u svim oblicima, na ražnju, lešo, marinirana i ispod peke.. Janjetina s ražnja u Plavom podrumu se priprema isključivo od svježe janjetine koja se svaki dan doprema iz klaonice Ravlić, a oni koji su imali prilike posjetiti Plavi podrum znat će o čemu pričamo.. :)



Majstori od janjetine otkrili su nam svoje tajne koje Vam mi prenosimo u cijelosti:

Važno je da kod ove pripreme janje bude mlado, starosti oko 2 mjeseca i prije pripreme za ražanj svježe zaklano.

Meso treba biti svijetle boje. Kod začina ne treba komplicirati, najjednostavnija opcija je najbolja opcija-koristite samo sol koju biste trebali „umasirati“ na površinu janjeta.

Da bi janje dobilo lijepu zlatno žutu boju i finu hrskavost na janje se umota njegova svježa košuljica, tj. maramica koja se tijekom pečenja lagano otapa i podmazuje meso taman toliko koliko mu treba da se do kraja pečenja lijepo zarumeni i da kožica bude hrskava.

Takvo svježe janje treba peći na ražnju oko 2, 2 i pol sata, ovisno o njegovoj veličini. Da je janje pečeno znat ćete ako s nožićem ili s oštrom štapićem zabodete u najdeblji dio buta a sok iz mesa ne poteče.



Uz pečenu janjetinu kao prilog najbolje je upotrijebiti svježi mladi luk i pečeni mladi krumpir, ali u obzir dolaze i razne vrste salata po Vašoj želji. Ovaj specijalitet dostojan je svake svečanosti, druženja s obitelji i prijateljima i ostalih posebnih prigoda..

Dobar tek žele Vam majstori od janjetine iz restorana Plavi podrum!



[>>Zagrijte se uz tradicionalni mađarski gulaš](#)

[>>Kako ispeći savršeno hrskavo carsko meso?](#)