

Mirisna janjetina



 Jednostavan

Neodoljivu janjetinu je pripremila naša [maXYama](#).



Nasolite meso. Naribajte korice naranče, nasjeckajte češnjak i ružmarin. Zarežite meso pa u utore nagurajte smjesu začina i ostavite preko noći na hladnom umotano u foliju. Zagrijte pećnicu na 190*. Pecite cca 20 minuta pa prelijte meso tekućinom od pečenja, ponovite još koji put. nakon sat vremena. Narežite preostalu naranču na kolutove i ispecite na malo masnoće. izvadite janjetinu i premažite je pekmezom od naranče. Pecite janjetinu još 15 minuta i poslužite uz gratinirani krumpir i pečenu naranču.



Zagrijte pećnicu na 190°. Ogulite i narežite krumpir na ploške. Pomiješajte mileram, začine i krumpir. Namažite maslacem obilato posudu za pečenje pa istresite smjesu s krumpirom. Pecite cca 45 minuta i poslužite uz aromatiziranu janjetinu.

Dobar tek!