

Recept
za vašo zbirko
kulinarčnih užžitkov
št. 3 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarčni portal

Glazirana jagnjetina
s pečeno zelenjavo

Več kot fer!



za 4–6 oseb 2 h srednje zahtevno

Glazirana jagnjetina s pečeno zelenjavo

Sestavine

- 2 kg jagnjetine (npr. stegno ali pleče)
- 3 čajne žličke gorčice **Lomee**
- 1 čajna žlička medu **Grandessa**
- 2 šopka mlade čebule
- 500 g zelene
- 500 g korenja
- 500 g manjših krompirjev
- oljčno olje **Castello**
- 2 česna
- 200 ml rdečega vina
- 200 ml zelenjavne jušne osnove iz jušne kocke **Le Gusto**
- 2 čajni žlički nasekljanega rožmarina
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- sol
- poper **Le Gusto**



Priprava

Pečico segrejemo na 180 °C. Jagnjetino solimo in popramo. Zmešamo gorčico in med ter s tem premažemo meso. Zelenjavo očistimo. Mlado čebulo razpolovimo, krompir olupimo in narežemo na četrtine, korenje in zeleno pa na kocke. Tako pripravljeno zelenjavo pražimo na oljčnem olju približno 5 minut, nato jo preložimo v pekač. Dodamo neolupljene stroke česna ter zalijemo z vinom in jušno osnovo. Zelenjavo posujemo z žličko nasekljanega rožmarina, solimo in postavimo na dno pečice. Jagnjetino položimo na rešetko, ki jo postavimo v pečico nad

zelenjavo, tako da se bodo mesni sokovi stekali v pekač z zelenjavo. V pečici vse skupaj pečemo 1 uro, nato temperaturo znižamo na 150 °C in pečemo še 30 minut. Če bi vsa tekočina v pekaču z zelenjavo povrela, dolijemo malo vina ali jušne osnove.

Ko je jagnjetina pečena, jo posujemo s peteršiljem in preostankom rožmarina ter pustimo počivati 5 minut. K jagnjetini postrežemo pečeno zelenjavo, iz katere smo odstranili stroke česna.

VINSKINASVET



VIPAVA Cabernet merlot
kakovostno suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 1 l

poda se h	govedini, pečeni na žaru, jagnjetini, jedem iz divjačine in sirom
servirna temperatura	14–16 °C
poreklo	Vipavska dolina
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da preko merno uživanje alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispeval uporabnik Samo.23. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.

www.hofer.si