

# Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s  
**Kulinarika.net**  
največji slovenski kulinarični portal

## Pečena jagnjetina

s krompirjem, korenjem in  
češnjevim paradižnikom



**Več kot fer!**





za 4–6 oseb

30 min za pripravo  
+ 12 h za mariniranje  
+ 2,5 h za peko

enostavno

# Pečena jagnjetina

## s krompirjem, korenjem in češnjevim paradižnikom

### Sestavine

- 1 kg jagnjetine
- 2 stroka česna
- 2 čajni žlički drobnjaka **Le Gusto**
- ščepec bazilike **Le Gusto**
- ščepec timijana **Le Gusto**
- ščepec origana **Le Gusto**
- 2 lovorjeva lista **Le Gusto**
- 1 dl suhega belega vina
- 4 žlice oljčnega olja **Kloster Toplou**
- 1 kg krompirja
- 1 kg čebule
- 800 g korenja
- 800 g češnjevega paradižnika
- sol
- poper **Le Gusto**



### Priprava

**Predpriprava:** Česen na drobno sesekljamo ter ga zmešamo z vsemi začimbami, vinom in oljčnim oljem. Marinado še solimo in popramo po okusu ter jo prelijemo po jagnjetini. Tako pripravljeno meso pustimo v hladilniku počivati vsaj 12 ur. Vmes ga dvakrat obrnemo.

**Priprava:** Olupljen krompir in čebulo razrežemo na polovice, korenje pa razpolovimo po dolžini in širini. Na sredino pekača položimo marinirano jagnjetino, okoli nje pa porazdelimo krompir, čebulo in korenje. Meso prelijemo s preostankom marinade ter zalijemo s skodelico

vroče vode. Pekač postavimo v pečico, segreto na 250 °C. Po 15 minutah temperaturo znižamo na 180 °C. Jagnjetino pečemo približno 2–2,5 uri oz. dokler ni pečena. Med peko jo večkrat polijemo s tekočino, ki se je nabrala na dnu pekača. Po eni uri pečenje premešamo zelenjavo, obrnemo jagnjetino in po potrebi dolijemo še malo vroče vode. Približno 20 minut pred koncem pečenja dodamo še cele češnjeve paradižnike.

### VINSKINASVET



LUIS FELIPE EDWARDS

### Cabernet sauvignon

suho rdeče vino, poreklo: Čile,  
0,75 l

**poda se k** mesnim jedem (steakom ipd.)

**servirna temperatura** 16–18 °C

**poreklo** Čile

**okus** suho

Minister za zdravje opozarja, da preklopite na zdravo prehrano. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.



**Več kot fer!**



Recept, ki smo ga pripravili iz dveh nekoliko prilagojenih receptov, sta v sodelovanju z internetnim portalom [kulinarika.net](http://kulinarika.net) prispevali uporabnici Marinka in mamaf. 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](http://www.hofer.si)