

JAGNJE POD PEKO



Sestavine:

- 1,5 kg jagnja
- 1 kg krompirja
- 5 korenčkov
- 0,5 dl temnega piva
- 1,5 dl olivnega olja
- rožmarin, lovor, peteršilj, bazilika, brinove jagode
- 1 rdeča čebula in 1 "nadna" čebula
- sol, poper, mleta sladka rdeča paprika
-

Navodilo:

Zjutraj, ali še bolje prejšnji večer očisti meso, ga operi in razkosaj na večje kose. Posoli, popraj in začini z rožmarinom, lovorjem, seseklanim peteršiljem, baziliko in brinovimi jagodami, dodaj na kolobarje narezan korenček in čebulo. Vse skupaj pokapaj z olivnim oljem in prelij s temnim pivom. Pokrij in pusti do peke v tem "pacu". Zakuri in pripravi kurišče in medtem ko se pripravlja žerjavica za peko olup krompir in ga nareži na večje kose. Posoli in posipaj mleto sladko rdečo papriko. Ko imaš pripravljeno žerjavico postavi na sredo pekača meso (očiščeno začimb). "Pac" primešaj krompirju in vse skupaj položi okoli mesa v pekaču. Pekač postavi na ognjišče in ga pokrij z vročim pokrovom, ki ga prekriješ z žerjavico. Tako pečeš cca. 1 uro. Odpri in postrezi.

Poslal Uroš Lešnik