

JAGNJETINA Z JABOLČNIM VINOM (Cider)



Sestavine:

- 300 ml Cider – v vseh večjih nakupovalnih centrih
- 300 ml juhe ali vode
- 50g masla
- 4 strte česne
- 2 žl sesekljanega svežega timijana
- 1 stegno (cca. 2kg)
- 1.8kg krompirja, olupljenega in razkosanega

Segrej pečico na 180°C. Ponev namaži z maslom, vanjo naloži na rezine narezan krompir in čebulo, prelij z jabolčnim vinom in juho, ter pokuhaj nekaj minut.

Medtem zmešaj maslo s česnom in timijanom. Na stegnu naredi približno osem zarez z nožem. Zareze napolni z mešanico masla in zelišč, preostanek namaži po stegnu.

Stegno položi na pekač, okoli naloži mešanico pokuhanega krompirja in peci 2-2,5h. Meso naj počiva 10 minut preden ga narežemo.

VIR: <http://realfood.tesco.com/recipes/cider-lamb-boulangre.html>