

Janjetina s ražnja



👤 Jednostavan

Priprema:

- Kod pečenja janjeta na ražnju važno je da janje bude mlado, starosti oko 2 mjeseca i prije pripreme za ražanj svježe zaklano. Meso treba biti svijetle boje.
- Sol „umasirajte“ na površinu janjeta.
- Da bi janje dobilo lijepu zlatno žutu boju i finu hrskavost na janje se umota njegova svježa košuljica, tj. maramica koja se tijekom pečenja lagano otapa i podmazuje meso taman toliko koliko mu treba da se do kraja pečenja lijepo zarumeni i da kožica bude hrskava.
- Takvo svježe janje treba peći na ražnju oko 2, 2 i pol sata, ovisno o njegovoj veličini. Da je janje pečeno znat ćete ako s nožićem ili s oštirim štapićem zabodete u najdeblji dio buta, a sok iz mesa ne poteče.
- Uz pečenu janjetinu kao prilog najbolje je poslužiti svježi mladi luk i pečeni mladi krumpir, ali u obzir dolaze i razne vrste salata po Vašoj želji.

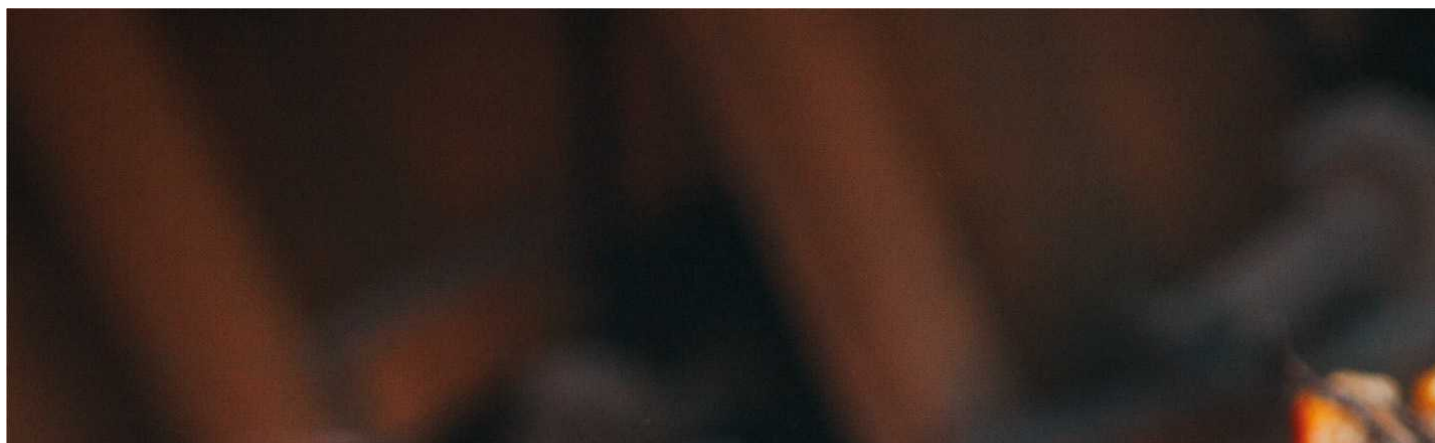






image description