



Јагнешко со прилог од компири и шампињони

Раскошен рецепт за велигденската трпеза – Јагнешко печено со лук и моркови, а со него прилог од компири и шампињони!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ПЕЧЕНОТО МЕСО ќе ви треба:

- 1200 грама јагнешко месо
- ½ главица лук
- 3 моркова
- 100 мл црвено вино
- 100 мл топла вода
- 2 лажици сенф за премачкување
- Ќе ви треба и масло, црн бибер, мешан сув зачин и сол

За ФИЛ ќе ви треба:

- 400 грама варени компири
- 400 грама свежи шампињони
- 2 млади кромитчиња (само белиот дел)
- 50 мл неутрална павлака за готвење
- 40 грама путер
- 1 лажица ситно сечкан магдонос

Ќе ви треба и:

- масло, мешан сув зачин, црн бибер

Чекор 1

Одберете јагнешко месо од плешка и бут. Засечете го на повеќе места во длабочина во вид на мали џебови и во секоја вдлабнатина ставете чешне лук и парче морков. Премачкајте го месото со поголема количина сенф, наросете црн бибер и мешан сув зачин.

Чекор 2

Ставете го месото во Овалната Ростер тава и попрскајте го со масло. Ставете го и останатиот морков исечен на покрупни парчиња, посолете и додајте ги водата и виното.

Покријте со капакот и печете во загреана рерна на 200 степени, 45 минути. Потоа превртете го месото, па печете уште 15 минути без капак.

Чекор 3

Во меѓувреме подгответе го прилогот. Сварените компири излупете ги и исечете ги на мали парчиња. Печурките исечкајте ги и ставете ги да се пржат со малку масло.



Откако ќе испари водата која ја пуштаат печурките ставете ги компирите и кромидот. Потпржете ги заедно на тивок оган.

Чекор 4

Потоа тргнете ги од оган, додајте го магдоносот, зачинете со црн бибер и мешан сув зачин.

Додајте ја неутралната павлака и путерот и промешајте додека се растопи путерот. Може да додадете повеќе павлака, ако сакате потечна текстура.

Чекор 5

Во чинија сервирајте од месото и од прилогот, и декорирајте!

Совет

Овалната Ростер тава е одлична за печење на кое било месо. Печеното месо, во комбинација со закуската од компири и шампињони, е одлична идеја за сите специјални прилики!

Користени производи:



Овална Ростер тава



Делимано Лонец



Длабока тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk