



## Зачинето печено јагнешко

Како предлог за Велигденската трпеза, Фичо ќе подготви печено јагнешко со поинакви зачини кои даваат многу вкусен резултат.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

### Состојки:

- јагнешки бут
- неколку парчиња цимет стапчиња
- црвен пипер
- 1/2 лажичка рендано морско оревче
- 1/2 лажичка чили
- 1 лажичка мајчина душичка
- малку цимет
- сув рузмарин
- сол и бибер
- кромид
- лук
- зеленчук
- 500 грама компири
- лук
- 150 грама путер

### Чекор 1

Крупно исечкајте го кромидот и поставете го на дното на тавата за печење. Зеленчукот е подлога во тавата при печењето. Прелејте со маслиново масло.

Месото зачинете го како што го прави тоа Фичо во видеото.

### Чекор 2

Печете во загреана рерна на 160 степени околу 60 минути.

### Чекор 3

Сварете 500 грама лупени компири заедно со 3 чешниња лук. Со рачниот блендер испасирајте ги додека не добиете фина структура на пирето.

Додадете 150 грама путер и мешајте со шпатула, додека не се растопи пирето.

Пирето е готово.



#### Чекор 4

Сервирајте!

#### Совет

Овие зачини се можеби невообичаени за нашето поднебје, но пробајте ги и кажете ни ги вашите впечатоци.

#### Користени производи:



Смарт Лонец



Ростер тава



Рачен Блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)