



JERNEJ KITCHEN

JAGNJEČJA ZAREBRNICA

Kvalitetno meso je res lahko prava poslastnica, mehko, sočno in oh, kako slastno!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

JAGNJEČJA ZAREBRNICA

2 jagnječji zarebrnici

1 žlica olivnega olja

1 strok česna

1 vejica timijana ali pehtrana

50 ml belega vina

200 ml jušne osnove / vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

Večja ponev

Kuhinjski nož

Deska za rezanje

JAGNJETINA

Pečico segrejemo na 190°C. Na močan ogenj pristavimo ponev. Jagnjetino začинimo s soljo in poprom. V ponev damo olivno olje, strok česna, zelišča in jagnječji zarebrnici. Zarebrnici na vsaki strani pečemo približno 2-3 minute.

KUHANJE

Za srednje pečeno "medium" in lepo rožnato barvo, zarebrnici postavimo v pečico za 10 minut, nato odstranimo iz pečice in pustimo pokrito počivati nadaljnih 10 minut.

NASVET

V kolikor želite bolj pečeno, podaljšajte čas peke za do 10 minut.

OMAKA

Medtem ko zarebrnici počivata, na ogenj ponovno pristavimo ponev v kateri smo pekli zarebrnici z vsemi sokovi, ki so ostali v ponvi. Dodamo belo vino in kuhamo 3 minute. Dodamo jušno osnovo ali vodo in vse skupaj kuhamo še 10 minut, oziroma dokler ne povre 2/3 tekočine.

POSTREŽEMO

Zarebrnici razrežemo na kotlete in prelijemo z omako. Postrežemo.