



JERNEJ KITCHEN

JAGNJEČJE PLEČE

Ta jagenjček je naravnost izvrsten, predvsem vonj ter okus, meso pa se kar topi v ustih.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 30 MINUT

JAGNJEČJE PLEČE

2 kg pleča jagnjetine, razkoščičenega

1/2 čajne žličke dijonske gorčice

1/2 [Kruhov kipnik](#)

2 večji čebuli

1 korenje, narezano na večje kose

1 česnova glava

150 ml belega vina

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjska vrstica

kuhinjski nož

pekač

JAGNJEČJE PLEČE

Pleče na notranji strani premažemo z dijonsko gorčico. Rahlo solimo in popramo. Na sredino položimo polovico kruhovega nadeva in ga enakomerno razporedimo. Meso tesno zvijemo in ga tesno zvežemo s kuhinjsko vrstico.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 240 °C. Ostanke mesa, čebuli razrezani na četrtine, korenje in razpolovljeno česnovno glavo, damo na dno pekača, čez pa položimo zavito jagnječjo rulado. Pečemo 20 minut na 220 °C.

Medtem na srednje močan ogenj pristavimo kozico z belim vinom. Počakamo, da tekočina zavre, tako da izpari alkohol, vre naj približno 2 minuti. Po 20 minutah peke dolijemo vino v pekač, ga pokrijemo z alufolijo in pečemo nadaljne 3 ½ - 4 ure na 150 °C. Po treh urah odstranimo folijo in pečemo nadaljne ½ ure, oziroma tako dolgo, da je meso mehko in sočno.

POSTREŽEMO

Jagnječje pleče postrežemo s kruhovim cmokom in dušenih korenjem.