

# Janjeća paštica

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
6 osoba

## Sastojci

janjeći but (oko 2 kg)  
500 g luka  
4 češnja češnjaka  
3 mrkve  
200 g korijena celera  
1 korijen peršina  
3 žlice ulja  
30 ml K Plus vinskog octa  
2 dl crnog vina  
50 g K Plus koncentrata rajčice  
150 g Garden good šljiva  
2 dl vode  
4 klinčića  
muškatni oraščić  
lovorov list  
ružmarin  
sol i papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Janjeći but odvojite od kosti (i iskoristite ih za juhu ili temeljac). Posolite i popaprite meso sa svih strana. Savijte pripremljeno meso u roladu, pa je povežite kuhinjskim koncem.

Pećnicu zagrijte na 180 °C. Luk ogulite i narežite na četvrtine, a češnjeve češnjaka ogulite i ostavite cijele. Ogulite i narežite mrkvu, celer i korijen peršina na manje komade. Zagrijte tavu na jakoj vatri i kada je vruća dodajte 2 žlice ulja i meso. Zapecite sa svih strana pa izvadite meso i prebacite ga u dublju posudu za pečenje. Oko mesa dodajte povrće i lagano ga nauljite. Pecite 2,5 sata. Povremeno okrenite meso i promiješajte povrće.

Nakon 2,5 sata meso ostavite da se malo rashladi, a povrće propasirajte sa sokovima od pečenja. Možete koristiti i štapni mikser.

U lonac dodajte pasirano povrće, ocat, crno vino, koncentrat rajčice, suhe šljive, klinčiće, malo muškarnog oraščića, lovorov list, nekoliko listića ružmarina i vodu. Kuhajte 30 minuta povremeno miješajući pa skinite kuhinjski konac, narežite meso na odreske i dodajte ih u umak. Kuhajte na laganoj vatri te povremeno protresite lonac ili lagano promiješajte. Po potrebi dodajte još vode. Kuhajte još oko 30 minuta, dok umak nije željene gustoće, a meso mekano. Provjerite začine te posolite i popaprite. Servirajte uz njoke.