

Janjetina pod pekom

Od davnina poznata krčka janjetina uzgojena na kamenjaru obraslim kaduljom, smiljem (magrižem), majčinom dušicom i timijanom, potpun će nam gastronomski užitek podariti pripremljena pod čripnjom (pekom). Stari zapisi svjedoče da se janjetina pod čripnjom već tisućljećima priprema u našem kraju.

Unatoč njenoj dugovječnosti, sve više je cijenjena i u današnjoj gastronomiji primorja i otoka.

U zemljanu ili gusenu posudu se posloži oguljeni krumpir, svježe povrće i na veće komade izrezana janjetina. Navedene sastojke začinimo krupnom solju, maslinovim uljem, grančicama svježe ubrane kadulje, ružmarina i bijelim krčkim vinom – žlahtinom. Čripnja se potom pokrije, zagrne žarom i peče.

Nanese li Vas put do naše Tratorije, preporučamo Vam ovo jelo kako biste osjetili okuse nekih prošlih vremena!



U slast!