

Elbasan sa Jagnjetinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** jagnječeg mesa bez kostiju
- **100 g** kajmaka
- **po želji** suvog lista lovora
- **50 g** šampinjona iseckanih
- **100 g** belog luka iseckanog
- **po ukusu** suvih biljnih začina

Priprema

Jagnjeće meso iseckano na manje kockice pobiberiti, posoliti i pobrašnjaviti pa zatim peci na luku i vreloom ulju.

Kada je meso upola peceno, postepeno dodavati vodu dok ne omekša.

Za to vreme dodati krompir, šampinjine i suve biljne začine po ukusu. Kuvati na slaboj vatri otprilike 45 minuta.

Kada je meso (u corbi) gotovo preliteri kajmakom. Prijatno!

Savet

Jedna od opcija. Kada se orba skuvala, ja sam je prelila u naravno dublji zemljani sud, jer duže prezervira toplotu.