Elbasan sa Jagnjetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

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

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

Savet

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