

Jagnjeca janija



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjetine
- 500 g mladih tikvica
- 250 g mladih krompira
- 250 g boranije
- 250 g graška u zrnju
- 100 g mesnate suve slanine
- 3 vezice crnog mladog luka
- 3 sveže paprike
- 1 glavica kelerabe
- 1 glavica kelja
- 1 veza zeleni
- 1 dl ulja
- peršunov list
- 6 zrna bibera
- mleveni biber
- so

Priprema

Prolece je najpogodnije za priprisanje ovog veoma prijatnog jela.

Svo povrce ocistiti i iseci u krupnije rezance. Mlade male krompirice ostaviti cele. Meso iseci na krupnije komade, a slaninu na listice. U vecoj šerpi (po mogućstvu zemljanoj) na zagrejanom ulju (najbolje je maslinovo) propržiti meso da porumeni. Potom izvaditi meso, a u šerpi propržiti glavicice sitno isecenog mladog luka da požuti. Tada u šerpu spustiti isecsno povrce, poklopiti i ostaviti da se istiha u pari kuva oko 1 čas. Jelo ne treba mešati, vec povremeno samo protresti šerpu. Tako dinstano povrce izruciti u drugi sud, a u šerpu na dno staviti isecenu slaninu, pa red mesa, red zeleni, dok se sve ne utroši. Poslednji red treba da bude zelen. Svaki red posoliti i pobiberiti po ukusu. Naliti 2 čaše vode, poklopiti šerpu i ostaviti da se krcka na tihoj vatri još oko 3

caSa.