

Meso ispod saca na starinski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg mesa (po sopstvenom izboru) jagnjetina
- 5 cena belog luka
- šangarepa
- suvi zacin
- 1 kg krompira

Priprema

Za ovo jelo potrebno je dva kilograma mesa po sopstvenom izboru, a najbolje je meso mladog jagnjeta, jer jagnjece meso nikome ne smeta.

U vec zagrijanu crepulju staviti meso i poklopiti ga sacem. Nakon 10 minuta ubaciti krompir, 5 cena belog luka, šargarpu isecenu na cetiri dela, zacin 2 do 3 supene kašike i tom prilikom okrenuti meso na suprotnu stranu.

Poklopiti ga sacem i peci tako 25 do 30 minuta. Nakon toga sa crepulje ukloniti sac i osatviti crepulju da se ohladi do temeprature koja je podnošijlva za jelo (mlako).

Služiti uz ribani ren i konzumiranje hladnog belog vina. Parijatno.