

Papazjanija od zeca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g zecetine
- **2** kašike brašna
- **600** g crnog luka
- **8** cenabelog luka
- list lovora
- **1/2** kašicice mlevene paprike
- **2-3** paprike
- **250 ml** belog vina
- **po potrebi** soli

Priprema

Isecenu zecetinu na komade usoliti, pa staviti u dublju šerpu sa zagrejanom mašću da se isprži. Proprženo meso izvaditi iz masti i na njoj upržiti brašno. Dodati zatim sitno seckani crni luk i prodinstati ga kratko. Skinuti šerpu sa šporeta i dodati seckani beli luk, list lovora, mlevenu papriku i zelen paprike seckane na listice (ukoliko ih imamo), ali može i bez njih. Sve pomešati sa mesom i zaliti belim vinom. Usuti još vode koliko da meso ogrezne, poklopiti i staviti u pecnicu na 180 stepeni da se kuva. Kuvati papazjaniju 2 do 3 sata, dok se meso maltene ne raskuva. Jelo ce biti daleko ukusnije ukoliko se kuva u nekoj zatvorenoj zemljanoj posudi.

Savet