

Bosanski lonac



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mešanog mesa (gove?eg, od špic grudi, ovcijeg i svinjskog)
- 1 kg svežeg kupusa
- 1/2 kg krompira
- 1/2 l belog vina
- 250 g razne zeleni
- 150 g zrelog paradajza
- 150 g crnog luka
- 100 g suve slanine
- 20 g belog luka
- 5-6 zrna bibera
- 2 paprike
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov i celerov list
- so

Priprema

Meso iseci na sitniju parcad i propržiti ga malo na sitno isecenoj slanini ili ulju. Manju glavicu kupusa preseći na 4 dela, krompir iseci na kocke, a zelen (šargarenu, peršup, celer i paškanat), paradajz, papriku, crni i beli luk iseci na tanke kolutove.

U zemljani lonac složiti red povrca, red mesa i opet red povrca. Po površini staviti kašicicu aleve paprike, so po ukusu, biber u zrnu, sitno iseckan peršunov i celerov list i složiti rezani paradajz. Preliti vinom i vodom koliko da prekrije povrce. Lonac cvrsto povezati pergament papirom ili aluminijumskom folijom, staviti na šporet da provri, a potom u rernu da polagano kuva na umerenoj temperaturi oko 3 casa.

Servirati u loncu u kojem se jelo kuvalo.