

## *Lovacki paprikaš*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g juneceg mesa
- 250 g svinjskog mesa
- 200 g suve slanine
- 1/2 kg crnog luka
- 1/2 l belog vina
- 4 paprike babure
- 1 zelena ljuta papricica
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Junece meso od plecke i svinjskog vrata iseci na krupnije komade, a slaninu na sitnije kocke. Crni luk, babure i ljutu papricicu iseci na kolutove. Na dno šerpe staviti red isecene slanine, preko nje red izmešanog juneceg i svinjskog mesa. Posoliti, staviti red isecenog crnog luka, posuti alevom paprikom i mlevenim biberom, pa reati isecene babure i ljutu papricicu. Nakon toga, slaganje ponoviti istim redom: slaninu, meso, so, luk, alevu papriku, biber, isecene paprike i ljutu papricicu, dok se sve ne utroši. Odozgo poreati crni luk. Sve zaliti belim vinom, poklopiti i ostaviti da polako vri na tihoj vatri oko dva casa.