

Jagnjetina sa mladim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g jagnjeceg mesa
- 1 kg mladog crnog luka
- 250 g mladog belog luka
- 100 g masnoce (masti ili ulje)
- 1 jaje
- 1 caša kiselog mleka
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso oprati, iseci na komade, posoliti i staviti u šerpu. Dodati očišćen, opran i na komade duge 2 centimetra isecen crni i beli luk, pa sve preliteri masnocom. Staviti šerpu na šporet, poklopiti i kuvati na tihoj vatri. Paziti da jelo ne zagori. Povremeno dolivati po malo vode. Kašiku brašna razmutiti u malo vode, dodati kašicicu aleve paprike i sipati u jelo. Zatim jelo posoliti po ukusu i dodati malo bibera. Jelo preliteri mešavinom jaja i mleka, posuti seckanim peršunovim listom i zapeci u zagrejanoj rerni koliko da se uhvati rumena korica.