

Jagnjeci cevap



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g jagnjetine od buta
- 400 g jagnjece iznutrice
- 3dl belog vina
- 2 glavice crnog luka
- 2 paradajza
- 2 kašike paradajza iz tube
- 2 paprike
- 2 dl supe od kostiju
- 1 dl ulja
- 1 cen belog luka
- 1 papricica feferona
- 1 kašika zacina
- pola kašicice aleve paprike
- pola veze peršunovog lista
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso iseceno na kockice propržiti na zagrejanom ulju. Dodati sitno iseckan crni luk, paradajz i papriku isecenu na kockice i dinstati. Dodati sitno iseckan beli luk, paradajz iz tube i alevu papriku, na to dolivati vinom i supom. Posle nekoliko minuta kuvanja dodati isecenu feferonku, zacin, soli i mlevenog bibera po ukusu. Jelo zapeci u zagrejanjoj rerni. Gotovo jelo odozgo posuti sitno isecenim peršunovim listom.