

## *Begovski lonac sa jagnjetinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 750 g jagnjetine
- 1 glavica kupusa
- 4 krompira
- 5 glavica crnog luka
- 2 kašike paradajz pirea
- 2 čaše belog vina
- 1 kašika pavlake
- 1 kašika butera
- 1 Kašika brašna
- 2 kašike zacina
- 1 kašika aleve paprike
- 2 lista lorbera
- 2 lista nane
- peršunov i celerov list
- mali sirceta
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Jagnjetinu iseci na komade i dinstati sa pet glavica sitno isecenog crnog luka. Dodati dve kašike zacina, mlevenog bibera, po 2 lista lorbera i nane, iseckan peršunov i celerov list, dva kašike paradajz pirea iz tube i kašiku aleve panrike. Sipati čašu vode i dve čaše belog vina. Posebno skuvati glavicu kupusa (isecenog na 8 komada), sa 4 krompira. Kupusu dodati napola skuvano meso kome smo dodali malo sirceta i jednu kašiku brašna. Kad je jelo gotovo staviti kašiku butera i kašiku pavlake.

Uz ovo jelo se obicno servira pirinac obilno posut peršupom, struganim sirom i sitno isecenim maslinama.