

Papazjanija



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kupusa
- 500 g paradajza
- 250 g goveeg mesa
- 250 g svinjskog mesa
- 250 g ovčijeg mesa
- 250 g crnog luka
- 200 g kelja
- 100 g celera
- 5 krompira
- 2 paprike babure
- 1 dl ulja
- 1 veza zeleni
- 1 glavica belog luka
- mleveni biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno isecen crni luk, dodati alevu pairiku i mlevenog bibera po želji, promešati i skinuti sa vatre. Sve povrce ocistiti, oprati i iseci na kolutove. Meso iseci na kocke. U lonac složiti iseceno povrce, posoliti, promešati, dodati meso, propržen crni luk, naliti vodom i kuvati. Ako se kuva u ekspres loncu jelo ce biti gogovo za pola casa, racunajuci od momenta kada pocne da šišti. Jelo služiti toplo.