Turlitava



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mesa (junece, ovcije ili svinsko)
- 15 bamija
- 2-3 glavice crnog luka
- 2 paprike zelene ili babure
- 3 šargarepe
- 1 plavi paradajz
- 1 šaka boranije
- pola ili cela tikvica po ukusu
- 5-6 krompira
- 3 paradajza

Priprema

Iseckati luk i papriku dinstati oko 10 minuta, da smeksa. Zatim dodati plavi paradjz, boraniju, šargarepu, krompir, tikvice, bamije i paradajz, koje smo pre toga iseckali na kockice (sem bamija).

Promešati dodati so i malo crvene paprike. Meso ugurati u povrce i odozgo na 5 mesta staviti po pola kašike svinske masti. Sipati vode tako da pokrije povrce.

Šerpu staviti u rernu koja je zagrejana na 200 stepeni. Kuvati najmanje 3 sata i 2-3 puta najmanje promešati. Prijatno!