Džumlek cevap

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**juneceg mesa
- **500 g**crnog luka
- **1 glavica**belog luka
- **4**paprike
- **4**korena pastrnaka
- **4-6**krompira
- **2-3**lovorova lista
- **1 veci**paradajz
- **120 ml**vinskog sirceta
- so
- biber

Priprema

Meso oprati, osušiti i iseci na male parcice, kao za ražnjice. Povrce ocistiti i iseci na željene oblike, pa dobro promešati, osim krompira, paradajza i belog luka. U zemljanu posudu, lonac ili uvec, na dno poreati meso, posoliti i pobiberiti. Zatim, poreati red iseckanog i dobro promešanog povrca, posoliti i pobiberiti. Na to poreati red krompira, pa opet zaciniti i sve to ponoviti cetiri puta. Na poslednji red staviti lovorov list, isecen paradajz i glavicu belog luka presecenu na pola, pa zaliti sircetom. Posudu poklopiti ili prekriti alu-folijom i kuvati u prethodno ugrejanoj rerni, na 200°C, oko tri sata. Tokom kuvanja s vremena na vreme protresi posudu.

Savet