

Papazjanija

Neobican naziv za prefinjeno jelo, prste da polizes!

1 Junetinu iseci na parcad,sargarepu na kolutove,papriku i crni luk na reznjeve,paradajz na kocke,a krompir na kriske.Dodati,beli luk,masnoci,sirce i zacine,pa sve dobro naliti vodom,koliko da prekrije meso i povrce.Kuvati na laganoj vatri u vremenu od 3h.

Napomena:

Jeste da se dugo kuva,ali je ukus fantastican.Prijatno!

Sastojci:

junetine 1/2kg
sargarepe 4
paprake 300gr
paradajza 2
crnog luka 1/2kg
krompira 2
belog luka 2glavice
masti(ili 4kas. ulja) 2 kasike
sirceta,soli,bibera i aleve malo
paprake
vode odprilike