

Andaluzijski jagnjeći paprikaš

Za 4 osobe

1,5 kg jagnjetine bez kostiju
300 g slanine
3 paradajza
3 paprike
2 glavice crnog luka
1 glavica belog luka
1 tikvica
2 kašike secanog peršuna
3 lista lovora
3 dl belog vina
so i biber po ukusu
1 kašičica aleve paprika
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
3 kašike prezli
3 kašike ulja
voda po potrebi

Prilog

prokelj
pirinač

Način pripreme

1. Iseći jagnjetinu na kockice, dobro je posoliti i pobiberiti. Crni luk iseći na rebarca, paradajz na kriške, slaninu na male komade, papriku na krupne komade, izrendati tikvicu, očistiti beli luk i lagano ga nožem izgnječiti.
2. Propržiti crni luk i papriku na ulju. Zatim dodati meso i sve pripremljene sastojke, preliti belim vinom i vodom koliko da meso ogrezne. Dodati začine, biber, so, muskatni oraščić i alevu papriku.
3. Kuvati na umerenoj vatri oko 1-2 sata dok meso ne omekša, po potrebi dodati vode ako je isparila. Pri kraju kuvanja dodati prezle da bi jelo dobilo na gustini i kuvati još nekoliko minuta.
4. Servirati toplo uz kuvani pirinač i prokelj.