

# 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.