

Jagnjeća kapama

Za 6 osoba

1½ kg jagnjetine (plećka)
2 kašičice suvog začina
brašno po potrebi
½ dl ulja
3 glavice crnog luka
2 kašike aleve paprike
1 glavica belog luka
½ kašičice bibera
1 veza mladog luka
1 praziluk
400 g blitve
voda za nalivanje

Način pripreme

1. Meso iseći na manje komade, posuti suvim začinom i dobro obrašnaviti.
2. U šerpi odgovarajuće veličine meso dobro propržiti na vrelom ulju, dok ne dobije koranicu.
3. Meso izvaditi iz šerpe, dodati malo ulja i u istoj šerpi propržiti luk, isečen na režnjeve. Kada se luk proprži dodati alevu papriku. Dobro promešati i naliti sa 1 dl vode.
4. Vratiti meso u lonac, dobro promešati i naliti vodom da sve ogrezne.
5. Začiniti belim lukom i biberom. Kada provri utišati vatru i ostaviti da se krčka dok meso ne omekša (oko 1,5 h).
6. Nakon toga dodati praziluk i mladi luk, sečene na kolutiće, ostaviti da se krčka još 20 minuta. Po potrebi dodati vodu. Pred sam kraj kuvanja dodati blitvu.
7. Služiti toplo uz ovčije kiselo mleko.