

# 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 obrašnjaviti.
2. U šerpi odgovarajuće veličine meso dobro propržiti na vreлом ulju, dok ne dobije korlicu.
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.