

# Janija od jagnjeće glave

1 jagnjeća glava  
4 šargarepe  
1 koren paškanata  
1 koren peršuna  
1 manji celer  
3 lista lovora  
1 kašičica suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera

## Zaprška

4 kašike ulja  
3 kašike brašna  
1 manja glavica crnog luka  
1 kašika slatke začinske paprike  
1 kašičica ljute začinske paprike

## Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine, u slanoj vodi kuvati jagnjeću glavu oko 2 sata. Izvaditi glavu iz supe i skinuti svo meso sa glave. U supu staviti seckano korenasto povrće da se kuva, dodati suvi začini, lovor i biber. Vratiti usitnjeno meso u šerpu.
2. U tiganju propržiti sitno seckani luk na malo ulja. Dodati brašno i papriku. Dobro promešati i presuti malo tečnosti iz šerpe da se dobije kremasta zaprška. Zapršku prebaciti u šerpu, sve dobro promešati i ostaviti da se kuva još nekoliko minuta.
3. Služiti toplo, posuto seckanim peršunom.