

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 jagnječju 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.