

Papazjanija

Za 6 osoba

300 g slanine
600 g junećih rebara
600 g juneće plećke
600 g junećeg vrata
200 g plavog patlidžana
200 g tikvica
300 g šargarepe
1 veza peršuna
200 g celera
100 g paštrnaka
1 veza mladog luka
1 glavica crnog luka
1 kg paradajza
100 g paprike
200 g krompira
200 g brokolija
2 ljute papričice
1 glavica belog luka
1 kašika vinskog sirćeta
1 kašika brašna
 $\frac{1}{2}$ l belog vina
so i biber
1 lovorov list
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Način pripreme

1. Slaninu iseći na kocke, pa je propržiti. Dodati meso isečeno na krupnije kocke da se sa slaninom zajedno opeče. Posoliti, pobiberiti.
2. Povrće: šargarepu, celer, tikvice, patlidžan, paštrnak, krompir, mladi i beli luk, paradajz, papriku i papričice očistiti i iseći na krupnije komade.
3. Kašiku sirćeta i kašiku brašna pomešati, pa ostaviti sa strane. Isečeno povrće začiniti biberom i soli.
4. Odgovarajući pekač podmazati uljem i ređati prvo rebra, pa polovinu povrća, zatim ostatak mesa i pržene slanine, pa povrće preko toga. Dodati čenove belog luka, brokoli, lovorov list i peršun. Naliti sa belim vinom i razmućenim sirćetom i brašnom.
5. Poklopiti pekač, ubaciti ga u zagrejanu pećnicu na 200 stepeni i peći oko 2-3 sata. Servirati toplo.