Pirotsko jagnje u vinovom listu i Karavajčići

listovi vinove loze
1 kg jagnjetine od plećke i vrata
2 glavice crnog luka
4 čena belog luka
½ kašičice bibera
1 kašika slatke začinske paprike
1 kašika suvog začina
1 kašičica ruzmarina
svež peršunov list
ulje
voda za nalivanje

Medeni karavajčići

500 g brašna
1 kesica suvog kvasca
½ kašičice soli
3 dl vode
2 kašike meda
50 g mlevenih oraha

Način pripreme

1. Pekač premazati uljem, pa dno i zidove obložiti listom vinove loze.

2. Poređati meso u pekač, začiniti ga suvim začinom, biberom, ruzmarinom i posutislatkom začinskom paprikom.

3. Luk iseći krupno i rasporediti oko jagnjetine, dodati nekoliko grančica peršuna i beli luk. Zatim opet sve prekriti listovima vinove loze.

4. Sipati ulje i naliti sa malo vode i poklopiti.

5. Peći u rerni na 200 stepeni oko 2 sata.

6. **Medeni karavajčići**: Od svih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da poraste. Testo lagano premesiti i razvući oklagijom na 1 cm debljine. Iseći čašom na krugove i poređatina pleh obložen papirom za pečenje. Peći u rerni na 200 stepeni 15 minuta ili dok ne dobiju rumenu boju. Pečene karavajčiće premazati medom i posuti mlevenim orasima.