

# 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  
 $\frac{1}{2}$  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  
 $\frac{1}{2}$  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.