

Tažin

Za 4 osobe

1,5 kg jagnječeg mesa
1 glavica crnog luka
400 g pirinča
so i biber
1 kašičica cimeta
1 kašičica slatke paprike
1 kašičica đumbira u prahu
 $\frac{1}{4}$ kašičica kima
1 prstohvat šafrana
peršunov list
nekoliko listića sveže nane
2 čena belog luka
50 g suvih kajsija
50 g suvih šljiva
50 g suvih smokvi
100 g suvog grožđa
1 kašika meda
sok od pomorandže
2 dl vode
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Način pripreme

1. U većoj činiji sastaviti komade jagnječeg mesa, so, biber, cimet, šafran, đumbir, kim i slatku papriku. Dodati ulje, pa sve dobro promešati.
2. U zemljanom loncu složiti $\frac{1}{2}$ iseckanog crnog luka, zatim meso, pa preostalu količinu crnog luka. Dodati listiće sveže nane, beli luk i peršunov list. Nasuti 1 dl vode. Kuvati na umerenoj temperaturi 2-3 h, tj. dok meso potpuno ne omekša.
3. U šerpi ili kaseroli prokuvati dl vode, sok od pomorandže, suvo groždje, kajsije, smokve, šljive i kašiku meda. Ostaviti sos da se prohladi.
4. Skuvati pirinač.
5. Na ovalu servirati pirinač, na pirinču jagnjetinu, pa sve to preliti sosom od suvog voća. Ukrasiti servirano jelo listićima sveže nane.