

# 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.