



Svinjetina.

Kotlovina.

Sastojci za 6 osoba: 500 g junetine bez kosti, 500 g svinjetine bez kosti, 2 pileća zabataka, 1 pileća prsa, 300 g masti, 3 glavice luka, 3 paradajza, 3 svježe paprike, 4 korijena mrkve, 1 do 1,5 kg krumpira, 3 žlice mješavine začina, 2 dcl bijelog vina, sol, papar.

Meso se nareže na komade osoli i prelije uljem, posipa mljevenom paprikom i mješavinom začina te promiješa. Tako pripremljeno meso mora odstajati tri sata (najbolje preko noći). Krumpir se oguli, nareže na kocke i napola skuha u slanoj vodi. Ispod kotlića se naloži vatra da se mast rastopi. Kad je mast vruća meso se zapeče sa svih strana. Meso se odloži sa strane kotlića, zatim se doda sitno sjeckani luk, svježa paprika, na kolutiće narezana mrkva i rajčica. Sve se posipa mješavinom začina, meso se vrati na sredinu tako da je iznad povrća. Na laganoj vatri se dalje pirja uz podlijevanje vodom dok se povrće ne pretvori u sos a meso omekša. Nakon toga se meso izvadi i stavi na rub kotlića, U umak se stavi krumpir koji se pirja dok ne omekša. Meso krumpir s umakom serviraju se posebno uz zelenu salatu.