



## Meso i povrće.

### Meso glinenom loncu.

Sastojci: 1000 g goveđeg mesa, 500 g svinjskog mesa, 2 žlice masti masti, 150 g mrkve, 150 g korijena peršina, 100 g celera, 100 g korabe, dvije zelene paprike, 3 paradajza, 450 g luka, 10 krumpira, dvije stroke češnjaka, crvena paprika, papar, sol i ocat.

Uzme se goveđe i svinjsko meso te se nareže na komadiće dječjeg dlana. Povrće i krumpir se očiste i ogule i narežu na prst debele komadiće. Češnjak se oguli ali se ne reže. Zatim se u veliki glineni lonac stavi redom meso i povrće s krumpirima. Sve skupa se zalije hladnom vodom da prekrije cijeli sadržaj. Dodaju se sol, papar i po želji ocat, a na vrh se stavi mast ili ulje. Lonac se dobro zatvori da u njega ne ulazi zrak. Nekad se zatvarao oblijepljenim tijestom (danas se koristi express lonac). Zatim se u krušnoj peći ili pećnici kuha oko tri sata. Nalije se u zdjelu i poslužuje.