

Papazjanija

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka 1 lžíce
- mrkev 2 ks
- feferonka 2 ks
- bílé víno 1 dl
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory 600 g
- celer 0.5 ks
- petržel 1 ks
- pastinák 1 ks
- hovězí přední 1 kg
- ocet 1 lžíce
- cibule 2 ks
- voda 1.25 l
- rajčatový protlak 80 g
- bobkový list 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- česnek 1 ks
- petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na 8 kousků, zeleninu očistíme a nakrájíme na silnější plátky, cibuli na kolečka, česnek rozdělíme na stroužky, ale necháme vcelku. Petrželovou nať nasekáme nadrobno.

Veškerou připravenou zeleninu smícháme, osolíme, opepříme, opaprikujeme, přidáme nať a bobkový list.

Do hliněného hrnce skládáme vrstvu zeleniny, vrstvu masa. Smícháme ocet s vodou, protlakem, moukou a vínem a přelijeme přes maso a zeleninu. Pak hrnec dobře povážeme namočeným pergamenovým papírem a vaříme při 180 °C v troubě zvolna asi 3 hodiny.

Papazjaniju ihned podáváme.