

Bosanski lonac



12



3 sata

Potrebno je

- 1 kg Jagnjetina (vrat od jagnjeta)
- 1 kg Junetina (juneci rep)
- 2 kg Mozete staviti – 2 kg drugog mesa
- Umjesto jagnjetine i junetine
- 1 kg Krompir 1 kg
- 1 kg Glavica kupusa 1 kg
- 1 kg Färsk kålhuvud
- 0.5 kg Prasa
- 0.5 kg Luk
- 5-6 Bijeli luk komada
- 300 g Mrkva ca: 300 g
- 500 g Mix od povrca(brocoli,karfiol)
- 2.5 dl Ulje
- So, biber, paprika, vegeta

Porjeklo recepta

Bosanski lonac je tradicionalno jelo sa podrucja Bosne i Hercegovine, ali slobodno mozemo reci da se pravi na vise razlicitih nacina i da nisu cak ni sastojci isti zavisno u kom dijelu Bosne i Hercegovine se pravi.

Tipicno za bas ovaj bosanski lonac je da se pravi u predjelu Istocne Bosne, grad Foca i okolina grada Foce.

Ovo je glavno jelo i mi ce mo ovdje praviti Bosanski lonac za 10 osoba, ako zelite napraviti isto jelo za 5-6 osoba mozete to naravno uraditi stim da stavite samo pola od sastojaka koje smo mi naveli ovdje ispod.



Kako pripremiti

1. Zagrijati ulje (2,5 dl) u jednoj velikoj serpi (serpa od 7-10 litara)
2. Isjeckati luk, prasu i bijeli luk na manje komade i staviti u serpu da se malo isprzi.
3. Prziti ca:10 minuta na blagoj temperaturi.
4. Sada mozete dodati meso u serpu (meso isjeckati na komade ca:5-7 cm velicine), mijesati lagano dok meso ne promijeni boju ca:5-10 minuta.
5. Naspite odprilike 4-5 litara vode u serpu, lagano promijesajte i ostavite da se kuha (krcka) na laganoj temperaturi odprilike pola sahata.
6. Sada mozete dodati/staviti: krompir, kupus i mrkvu (izrezite krompir, kupus i mrkvu na dosta velike komade), lagano promijesajte i ostavite da se kuha/krcka na laganoj temperaturi otprilike 1,5 sati.
7. Kada je meso skoro gotovo kuhano dodajte mix od povrca (brocoli i karfiol na primjer) lagano promijesajte i dodajte zacine.
8. Staviti: jednu veliku kasiku (kasika za supu) soli, jednu veliku kasiku bibera (crni), jednu veliku kasiku vegete i jednu veliku kasiku mljevene paprike (zavisno da li volite blazu ili malo ljucu hranu mozete staviti blagu ili ljutu papriku).
9. Sada sve treba da se kuha jos otprilike nekih pola sahata, lagano promijesate nekoliko puta i po potrebi mozete dodati malo vode.
10. Probajte i servirajte zajedno sa domacim bosanskim hljebom/somun.