



Čobanac

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g junetine od buta
500 g svinjskog buta
500 g divljači (divlja svinja, jelen)
20 ml ulja
3 luka
3 češnja češnjaka
200 g mrkve
100 g korijena peršina
100 g korijena celera
1 žlica sjeckanog lista peršina
800 g sjeckane ili pasirane rajčice
1 žlica slatke paprike
1 žličica ljute paprike (ili više, prilagođeno vašem osjetu za ljuto)
1, 5 dl crnog vina
1, 5 dl vode
1 list lovora
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso narežite na kocke. Na zagrijano ulje stavite divljač, dinstajte 20 minuta pa dodajte junetinu. Junetinu dinstajte 10 minuta pa dodajte svinjetinu.

Sve skupa dinstajte još 10 minuta, pa dodajte sitno nasjeckani luk, naribanu mrkvu, celer i korijen peršina te lagano posolite.

Dinstajte 10 minuta pa dodajte sitno nasjeckan češnjak i list peršina, a odmah zatim i vino.

Nakon 20 minuta dodajte sjeckanu rajčicu. Dobro promiješajte i nastavite kuhati na srednjoj vatri 20 minuta. Dodajte dimljenu slatku i ljutu papriku i lovorov list, podlijte s 1,5 dl vode.

Kuhajte 1 sat na laganoj vatri povremeno miješajući i podlijevajući vodom ako vam se učini da je u loncu nedostaje. Provjerite je li jelo dovoljno slano. Po potrebi dodajte još soli i podlijte s vodom da finalno prilagodite gustoću. Kuhajte još desetak minuta.

Čobanac je gotov kada je meso potpuno mekano. Dobar tek!