

## BOSANSKI LONAC

- 60 dkg svježeg mesa (pola govedine, pola masne ovčetine)
- 2 mrkve
- 2 korjena pretusimula
- pola glavice bilog kupusa
- 2 do 3 zelene paprike
- 8 manjih krumpira
- 2 do 3 glavice kapule
- 5 do 6 češnja bilog luka
- 2 ljute, ljute paprike
- 10 zrna papra
- malo vinske kvasine
- 2 do 3 pamidora
- 10 dkg bamije (ovo ovde u nas nikad nisam našla, jednom naručila iz Bosne, donio mi suho i nanizano na nekom konopu, pa se ja poplašila da nije čisto i ništa od tog ručka, sad mi je ža)
- malo crvene paprike
- sol

Meso se opere, izreže na veće komade. Ja nisam mogla naći ovčetinu pa sam stavila junetine, teletine i bravetine (za one koji su iz Makarske sve sam kupila "Kod Joze" iz Staševice, mesnica ispod kolodvora). Sva zelen i povrće se opere i očisti. Mrkva i pretusimul se izreže na kolutiće, kupus na komade, pamidor, paprika i oguljenim kumpir na veće komade ili deblje fite. Kapula se izreže na četvoro a bili luk se samo oguli. Meso i povrće se poslažu u lonac od 4 do 5 litara (najbolje je glineni lonac) i zalije se hladnom vodom. Ja sam stavila i malo biži je volim njihov okus i dva, tri mala peperoncina, teta bi stavila dvi, tri ljute papričice, ja volim ljuto i papreno, ali što su ona i muž jeli to bi teško mogla progucati i nakon toga preživiti.

Lonac ne smije biti napunjen do vrha, a voda se nalije samo do polovine lonca. Zatim se doda papar, sol, kvasina, crvena paprika (može i malo masti ako je meso mišićavo i ako baš ne pazite na kalorije - bit će puno ukusnije). Lonac se dobro prekrije masnim papirom (pergament papirom) i čvrsto zaveže. Papir se izbuši iglom na nekoliko mjesta i lonac se stavi na laganu vatru te se kuha (krčka) 3 do 4 sata.



PHOTO BY GASTRODIVA