

Jagnjeca kapama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjeceg mesa
- 1 kg spanaca
- 1/2 l mleka
- 1,5 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- 2 veze mladog crnog luka
- 2 kašike brašna
- malo mlevenog bibera
- so

Priprema

Meso oprati i iseci na kocke. Spanac obariti. U šerpu na zagrejano ulje spustiti iseceno meso, sitno isecen stari i mladi luk sa perjem i propržiti da meso bude mekano. Potom dodati dve kašike brašna, pa i njega malo propržiti. Staviti obaren spanac, malo mlevenog bibera, posoliti po ukusu i naliti mlekom, vodeci racuna da ne bude ni gusto ni mnogo retko. Tako spremljenu kapamu ostaviti da krcka još 5-6 minuta.

Uz kapamu služiti kiselo mleko.