

## Papazjanija

*Neobicna naziv za prefinjeno jelo,prste da polizes!*

**1** Junetinu iseci na parcad,sargarepu na kolutove,papriku i crni luk na reznjeve,paradajz na kocke,a krompir na kriske.Dodati,beli luk,masnocu,sirce i zacine,pa sve dobroneliti vodom,koliko da prekrije meso i povrce.Kuvati na laganoj vatri u vremenu od 3h.

### Napomena:

Jeste da se dugo kuva,ali je ukus fantastican.Prijatno!

### Sastojci:

junetine 1/2kg  
sargarepe 4  
paprike 300gr  
paradajza 2  
crnog luka 1/2kg  
krompira 2  
belog luka 2glavice  
masti(ili 4kas. ulja) 2 kasike  
sirceta,soli,bibera i aleve malo  
paprike  
vode odprilike