

# Čobanac

Vrijeme pripreme: 180 min

Broj porcija: 6

## Sastojci:

voda 1 l

grinček 1 vezica

luk crveni 6 komada

češnjak 3 režnja

Svinjetina file (svinjska pisanica, lungić) 1 kg

junetina but 500 g

Srnetina/jelen 500 g

mrkva 3 komada

lovorov list 2 komada

vegeta 1 po ukusu

slatka mljevena paprika slatka 1 po ukusu

ljuta mljevena paprika 1 po ukusu

ljuti feferon 1 komada

## Priprema:

1. Crveni luk, bijeli luk i mrkvu izmiksati u blenderu skroz sitno i staviti da se dinsta na malo vode. Po potrebi dodavati vode (15-20 min)S crvenim lukom ne možete pogriješiti, bolje da ima više nego manje inače će biti juha rijetka.
2. Nakon 15-20 min dodati divljač i pustiti 20-30 min da se dinsta s lukom.
3. Dodati junetinu, opet pustiti 20-30 min da se dinsta.
4. Dodati svinjetinu zadnju i dinstati 20-ak minuta.
5. Dodati malo Vegete, biber u zrnju, malo slatke paprike, lovorov list, feferon, malo mljevenog bibera i pustiti još 10-15 min da se dinsta.
6. Nadoliti vode po želji, zavisi od količine mesa, ali da bude dosta vode jer čobanac mora biti čorbast a ne gust. Računajte da će vam jedan dio vode ispariti.

Nakon ovoga nema više dodavanja vode.

Pustiti da zakuha na laganoj vatri.

7. Kad počne lagano kuhati dodati po želji još Vegete, ljute paprike, i slatke paprike (ne pretjerivati jer možete dobiti gorčinu od nje).
8. Kad meso bude skoro kuhano, dodajte još 250ml pasirane rajčice. Možete i manje ali ne pretjerati da ne bude kiselo.
9. Pustiti da se još kuha dok meso ne bude gotovo.

## Posluživanje:

U dubokom tanjuru, po mogućnosti uz domaći kruh.

## Savjet:

Po želji možete dodati još 1 dcl bijelog vina pred kraj!