

## BOGRAČ



### **Sestavine:**

50 dag govedine brez kosti, 50 dag svinine, po možnosti 50 dag (ali manj) divjačine, 6 srednje debelih čebul, 3 stroki česna, 10 dag olja ali masti, 2 zeleni in 2 rdeči papriki, žlička goste paradižnikove mezge, lovorjev list, ščep timijana, 1 ali več feferonov, poper, 1 kg olupljenega krompirja, 3-4 dcl dobrega belega vina (med samo pripravo bograča ne smemo uživati alkohola. Vino je namenjeno izključno pripravi bograča), sol, pimet.

### **Priprava:**

Na maščobi toliko prepražimo zelo drobno sesekljano čebulo, da postekleni. Dodamo na kocke narezano govedino. Pokrito dušimo in po potrebi zalivamo z malo vode, da se meso do polovice zmečka. Dodamo enako narezano meso divjačine in dušimo še 15-20 minut. Nato dodamo še narezano svinini in z njo na pramene narezano svežo papriko ter vse ostale začimbe.

Solimo, premešamo, prilijemo 2-3 zajemalke vode in dobro pokrito počasi dušimo na ŠIBKEM ognju. Ko je tudi svinina skoraj zmečhana, naložimo po vrhu mesa olupljen in na podolgovate krhlje narezan krompir. Prilijemo toliko vode, da je krompir zalit. posodo dobro pokrijemo in počasi dušimo. Lonca ne odkrivamo pogosto in jedi ne mešamo, dokler krompir ni kuhan, ker mora ostati v kosih. Zalijemo z belim vinom in še prevremo.

Bograč ponudimo z domačim črnim kruhom.

### **Nasvet:**

krompir lahko skuhamo v posebni kozici, kjer naj bo komaj zalit z vodo. ko je meso zdušeno do mehkega, prilijemo krompir s krompirjevko vred in jed po potrebi izboljšamo. Dober bograč skuhamo iz kakovostnih nemastnih vrst mesa.