

Prekmurski bogra z divjino (za 10 oseb)

Sestavine:

- 700 g govejega bogačnika,
- 700 g svinjskega plečeta,
- 700 g divjine,
- 1000 g čebule,
- 50 g masla,
- 10 cl olja,
- 50 g mlete rdeče paprike,
- 500 g paradižnika,
- 400 gramov sveže paprike,
- 1000 g krompirja,
- 40 cl rdečega vina (modra frankinja), lovorjev list,
- timijan, rožmarin,
- feferoni,
- sol, poper, kumina.

Priprava:

Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo rdečo papriko in zalijemo z vodo. Dodamo na kocke narezano govedino in začinimo. Ko je govedina do polovice zdušena, dodamo na kocke narezano divjino in svinjetino. Po 15 minutah dušenja dodamo na kocke narezan krompir in zelenjavo. Vse skupaj kuhamo do mehkega. Na koncu po potrebi zgostimo z naribanim krompirjem ali podmetom. Začinimo še z vinom in začinimo po lastnem okusu.

Priporočila: Jure!