

**Бањалучки лонац.** Потребне намирнице (за 10 особа): 1 kg говеђег меса без костију, 1,5 kg овчијег меса са костима, 800 g купуса, 700 g кромпира, 300 g паприке бабуре, 300 g свјежег парадајза, 300 g шаргарепе, 200 g целера (корјен), 200 g младих тиквица, 100 g младе бораније, 100 g лука (арпаџика), 100 g бијелог лука, 50 g парадајз – пиреа, 10 g алеве паприке, 10 g бибера у зрну, 3 ловорова листа, 5 dl бијелог вина, 2 dl уља, 20 g соли, 1 веза першуна и 1 веза целерова лишћа.

Начин припремања. Месо од врата, плећке и потплећке се одвоји од костију, острани се сувишна масноћа, жилице и опна. Месо исјећи на приближно једнаку парчад (рачунајући за једну порцију једно парче). Од овчијег меса користе се врат, потплећка, плећка и трбушина. Месо заједно са костима исјећи на десет једнаких парчади. Сладак купус исјећи на 10 једнаких кришки заједно са кореном. Очишћен и опран кромпир исјећи на кришке. Паприку по дужини исјећи на широке резанце. Обланширан и ољуштен парадајз непосредно пред припремање исјећи на кришке. Очишћено и опрано корјенасто поврће, као и тиквице исјећи на штапиће. Очишћену и опрану боранију исјећи попрјекло на два дијела. Главице лука арпаџика очистити, опрати и оставити цијеле. Од бијелог лука се користе неољуштени чешњеви. У земљани лонац мало пропржити алеву паприку, а затим у слојевима сложити поврће, месо и зачине. Последњи слој треба да буде од поврћа. На крају улити воду и вино. Лонац прекрити пергамент – папиром и везати канапом око перваза. Папир чачкалицом пробушити на неколико места. Кувати на средњем ватру око три сата. Сервира се у истој посуди у којој је и кувано.