

**Смедеревска (виноградарска) јанија.** Јагњеће месо од врата, потплећке, плећке, груди и ребара опрати и исјећи на парчад (2 парчета у порцију, укупне тежине 300 g). Непрскане и, свјеже и маладе листове виновог лишћа добро опрати. Са листова остранити петелку и слагати их један преко другог. Сложене листове пресјећи на пола (дужином листа), а затим попріјекo на краће резанце ширине око 2 – 3 cm. Припремљено корјенасто поврће (шаргарепа, паштрнак и першун) за термичку обраду, пресјећи на пола у дужини око 5 – 7 cm. Те дјелове сјећи по дужини како би се добили штапићи приближно једнаке величине. Младе тиквице припремљене за термичку обраду сјећи као и корјенасто поврће. Паприку бабуру изломити у виду ширих резанаца. Кромпир ољуштити, опрати и исјећи на четвртине. Плави патлиџан ољуштити, опрати и исјећи на коцкице. Ружице карфиола држати око пола сата у топлој води, после чега их опрати, црни лук ситно исјећи. Свјеж парадајз исјећи на кришке. Празилук исјећи на ребарца.

У посуду (шерпу, ватросталну или керамичку посуду) за припремање јаније ставља се  $\frac{1}{2}$  поврће (сем свјежег парадајза) и зачини со, бибер у зрну, целерово и першуново лишће, парадајз пире и алева паприка. Месо ставити по поврћу и преко меса поново поврће и остатак зачина. Намирнице залити уљем, бијелим вином и водом толико да садржај огрезне у течности. Намирнице лагано кувати док не омекшају 80%. Тада се одозго по намирницама дода свјеж парадајз и настави са кувањем док намирнице не омекшају 90% када се посуда склања са грејног тијела. Ако је јанија припремљена у шерпи, тада се сервира у тембалу или чинији. Ако је јело кувано у ватросталној или керамичкој чинији у њој се може и услуживати.