

Кувана јатњетина у вареници. Јатњече месо исјећи на пар-
ад. Ставити у одговарајућу посуду, налити врелом водом и ставити да
се кува. Зачинити и додати очишћено, опрано и исјечено на половине
или четвртине корјенасто поврће (шаргарепа, першун (корјен), целер
(корјен) и паштрнак). Када месо омекша 90% извади се, а фонд се про-
циједи. У процијеђени фонд додати прокувану варенику и месо. Све
скупа оставити да проври. Јело се сервира у чиније са куваном кртолом
у киле (уцијело).