

Јагњећа канама. Јагњеће месо исјећи на парцад, посолити, панирати у брашно и опећи на масноћи. Месо пренијети у другу посуду. У одговарајућу посуду рестовати ситно сјечен црни лук, лорбер и бибер у зрну. Када лук омекша додати ситно сјечен бијели лук и кратко пропржити (док се не осјети мирис бијелог лука), дода се алева паприка, промијеша и мало пропржи. Садржају додати опечено јагњеће месо и залити месним фондом (водом). Када садржај прокува дода се спанаћ припремљен за термичку обраду и пера младог црног лука. Пред крај термичке обраде намирнице посолити и додати павлаку. Сервирати у дубоким посудама и прелити кисјелом павлаком.