

**Пљеваљска саксија.** Земљану посуду премазати маслом или уљем, обложити са јагњећом марамицом. На плитку масноћу пропржити ситно сјечен црни лук, затим додати паприку бабуру сјечену на коцке и динстати. Додати парадајз конкасе. Рижу упола обарити. Изнутрицу јагњећу (бијела и црна цигерица, срце и слезена) обарити као и један дио ситнежи од јагњећег меса. Све ситно исјећи као и поврће. Динстано поврће ставити у припремљену земљану посуду (саксију) тако што ређамо преко марамице ред поврћа, ред риже, па ред-изнутрице и тако док не напунимо саксију. Досути јагњећег сафта, додати першуново лишће, бибера, соли, бијелог вина, затворити (херметизирамо). Пећи у пећници око 20 минута. Служити у саксију у којој је припремљено.