

# Dinstane janjeće iznutrice na lovački v2 26.08.2017



- 500g **janječih iznutrica** i to:
- 200 g janječih pluća
- 200 g janječih jetrica
- 100 g janječih srca



- 350 g luka
- ljuta papričica
- 20 g vegele
- 1 VŽ (5 g) slatke mljevene paprike
- 2 režnja (15g) češnjaka
- 100 g [ajvara](#) ili pindura
- 40 g koncentrata od rajčice
- 25 masti ili 1 dl ulja
- 4 lovorova lista
- 3 dl mesnog temeljca ili vode

**Dinstane janjeće iznutrice na lovački** spremamo tako da u vodi sa 3 lovorova lista prvo **skuhamo janjeća pluća** narezana na kockice i **janjeće srce** narezano na četvrtine.

Kada se voda od [janječih iznutrica](#) zapjeni odstranimo pjenu i kuhamo dok **janjeća srca i pluća** ne omekane. Prvo stavite kuhati **janjeća srca** jer njima treba duže nego plućima.

**Janjeća jetrica** narežemo na kockice, pobrašnim sa oštrim brašnom i šarf zapržimo (1-2 min) na masnoći, izvadimo u alu foliju, zamotamo i ostavimo na toplom.



Na masnoću dodamo nasjeckani luk i zapržimo dok ne uvene.

Na luk dodajte kuhana i na kockice narezana **janjeća pluća i srce**.

Prodinstajte da se sve sjedini.

Dodajte sitno sjeckani češnjak i ljutu 1 papričicu. Prodinstajte da češnjak zamiriši.

Na **dinstane janjeće iznutrice** na

lovački način dodajte ajvar, koncentrat rajčice i vegetu. Opet kratko prodinstajte, uz mješanje da se janjeći ragu sjedini.

Dodajte slatku mljevenu papriku, lovorov list te podlijte mesnim temeljcom. *Crvena paprika se ne smije na SUHO pržiti sa iznutricama*, kao što je slučaj kod [plućeca na kiselo](#). Tek kada ste janjeće iznutrice podlili tekućinom dodajte **pržena janjeća jetra**. Dodate li janjeća jetra na početku bit će na kraju "gumena"

**Janjeće iznutrice na lovački** dinstajte 20-tak minuta, da tekućina ishlapi ili dok ne dobijete gusti **ragu od janjećih iznutrica**.

Vruće, **dinstane iznutrice od janjeta na lovački način** servirajte sa žgancima.

