

Kotlovina



 Simple

Ovo tradicionalno ukusno mesno jelo koje se priprema u Hrvatskoj i susjednoj nam Sloveniji, naša draga [maXYama](#) pripremila je u prirodi.



Pamtim kada je u djetinjstvu tatin prijatelj iz okolice Zagreba pripremao ovaj poseban “tanjur”. Nekoliko desetljeća poslije, moja obitelj investira u novu opremu za pripremu ovog specijaliteta pa nisam mogla odoljeti i ne podijeliti pripremu s vama. Krenuli smo put šume kako bi snimili zadnji [video recept Mesne industrije Ravlić](#) iz ljetnog serijala na otvorenom u mojoj šumskoj kuhinji.



Dan prije, stavite meso u marinadu. Posolite, popaprite, namažite senfom pa zalijte mješavinom ulja i vina. Poklopite i ostavite u hladnjaku.



Skuhajte krumpir u slanoj vodi, ali ne do kraja. Nasijecite luk, papriku i rajčice. Pripremite vino i začine, papriku rastopite u 3 dcl vode. Naložite vatru (ne prejaku) pa stavite tanjur za kotlovinu neka se ugrije.



Dodajte mast. Na vrelu mast dodajte meso i zapecite ga sa svake strane kako bi dobilo koricu. Zapečeno meso odlažite na rub tanjura. Krenite s kotletima pa piletinom i na kraju kobasicom. Kobasicu zarezite ili nasijecite na manje komade neka pusti svoje sokove i arome u tanjur.





Maknite i kobasicu pa dodajte luk. Kada požuti, dodajte papriku, posolite. Kada paprika malo omekša, dodajte rajčice i skuhani krumpir. Sve promiješajte, probajte okus i posolite prema potrebi.



Vratite meso u povrće, zalijte s otopinom paprike i vode, pomiješajte i ostavite neka se krčka na laganoj vatri.





Pozovite društvo neka se pridruži i proba okuse namakanjem kruha u tanjur kotlovine.



Zadnjih nekoliko minuta dodajte vino, nakon 10ak minuta kada vino ispari, kotlovina je spremna za posluživanje.





Dobar tek!