

ROKOVNJAŠKI LONEC

V Črnem grabnu pri Lukovici, kjer so se včasih po gozdovih skrivali rokovnjači, je nastal mit o rokovnjaškem loncu. Jed revežev je čez čas postala obed premožnih ljudi, saj je bilo streljanje divjadi privilegij bogatašev.

Sestavine:

1,2 kg mesa (divjačina ali govedina)
1,2 kg čebule
3 žlice domače masti
0,5 kg rumene kolerabe
0,5 kg rumenega korenja
4 žlice ajdove kaše
2 dl črnega vina
malo paradižnikove mezge
začimbe (sol, poper, sladka in pekoča paprika, majaron, lovor)



Priprava:

V posodo denite svinjsko mast in nasekljano čebulo. Čebulo zalijte z vodo le toliko, da jo pokrijete, in solite. Kuhajte toliko časa, da voda izpari. Dodajte nasekljano meso in mešajte, dokler ne posivi, nato zalijte z vodo. Kuhajte slabo uro oziroma dokler se meso ne zmehča, dodajte zelenjavno in vse ostale sestavine ter jed kuhajte še dobre pol ure. Rokovnjaški lonec postrezite s kruhom.