

# BOGRAČ

## Količine za 5 oseb:

350 g govejega bočnika  
350 g divjačine (srna, jelen)  
350 g svinjskega plečeta  
500 g čebule  
25 g česna  
0,5 dcl olja - masti  
25 g mlete rdeče paprike  
250 g svežega paradižnika  
200 g sveže paprike  
500 g krompirja  
2 dcl rdečega vina (modre frankinje)  
lovorjev list, timijan, rožmarin,  
feferoni, sol poper, kumina

## Postopek priprave

Na maščobi prepražimo sesekljano čebulo, dodamo mleto rdečo papriko in zalijemo z vodo. Dodamo na kocke narezano govedino in začimbe. Ko je govedina do polovice zdušena, dodamo narezano divjačino in čez nekaj časa še svinjsko pleče. Po 15 minutah dušenja dodamo na krhle narezan krompir in zelenjavo. Vse skupaj kuhamo do mehkega. Na koncu bograč zgostimo z naribanim krompirjem ali podmetom. Začinimo še z vinom in začimbami po svoji izbiri.

Bograč je dobil ime po posodi, v kateri se je kuhal nad odprtim ognjem. Je zelo stara jed, ki so jo kuhali že v davni preteklosti in jo kasneje opustili zaradi pomanjkanja mesa.

## Zanimivost

Med Prekmurci je tradicija priprave bograča še danes zelo živa. Priprava bograča je skrivnostna, kar jedi daje svojevrsten čar. Prekmurci s ponosom povedo, da je v bograču veliko mesa (najmanj tri vrste), ki mu dajejo poseben okus, pa tudi krompir prispeva svoje. Za dober bograč je potrebno veliko čebule in paprike (sveže in v prahu), vse ostale začimbe pa so kuharjeva skrivnost.