

Dinstana junetina pikant



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junetine
- **300 g**mladog crnog luka
- **1** šargarepa
- **100 g**kecapa
- **3 kašike**ajvara
- ružmarin
- so, biber
- **1,5 dl**crnog vina
- **2-3** cenabelog luka
- list peršuna

Priprema

Iseci junetinu na kockice, iseckati crni luk sa peruškom, izrendati šargarepu. Na ulju prodinstati luk i šargarepu, dodati kockice mesa, vino, beli luk, ružmarin, beli luk, naliti sa toplom vodom na ogrezne. Dinstati oko 2 sata i potrebi dolivati po malo vode, na kraju dodati kecap i ajvar, zaciniti po sopstvenom ukusu. Ukrckati. Služiti uz pire krompir ili makarone. Jelo bogato posuti seckanim peršunom.

Savet