Karne Picajola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**juneceg ribica
- **100 g**brašna
- **1**crni luk
- **4-5 cena**belog luka
- **800 g**pelata
- **1 kašicica**secera
- **0,5 dl**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**peršunovog lista i origana

Prilog:

- **1 kesa**testenine
- **1 kesa**smrznutog mixa povrca
- **malo**trapista

Priprema

Junetinu iseci na komade, posoliti, pobiberiti, poprskati sa malo ulja i ostaviti pola sata. Uvaljati u brašno i kratko propržiti na ulju. Odložiti na topli tanjir. U istoj masnoci pržiti crni i beli luk da omekšaju, dodati pelat, malo šecera, pa kuvati 20.tak minuta. Dodati juneci ribic, posoliti, pobiberiti, pa dinstati dok meso ne omekša. Za prilog obariti mix povrca i testeninu. Na tanijr staviti prvo testeninu, preko povrce, a zatim dinstani ribic, preliti sosom i narendati sir odozgo. Služiti toplo.

Savet