

Junetina sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**junetine bez kostiju
- **2 glavice**crnog luka
- **3 velike**šargarepe
- **2 kašikesenfa**
- **malomaslinovog ulja**
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika

Priprema

Junetinu narezati na trake, zaciniti, pa dodati senf i ulje. Dobro izmješati, pa ostaviti u frižider bar 3-4 sata. Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati mariniranu junetinu. Kratko propržiti, pa prelitи vodom. Kuhati oko 45 minuta, dok meso ne omeša. Zatim dodati na kockice narezanu šargarepu, zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, mljevena crvena paprika), poklopiti, pa kuvati još 20-tak minuta.

Poslužiti uz kuvan pirinac, krompir ili tjesteninu.

Savet