

Bamija sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sveže bamije
- **125 g** mlevenog mesa
- **1 veci** paradajz
- **1 dl** paradajz soka
- **1 kašika** ljutog paradajz pirea
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **2-3 kašike** sirceta
- **1 kašicica** šecera
- **po ukus** so i biber
- **1 kašika** domace vegete
- **1 dl** tople vode

Priprema

Svežu bamiju oprati, odseci peteljke, posoliti, iseci na komadice (može i cela ukoliko su manje) prelitati sircetom i ostaviti 30 minuta da odstoji. Nakon toga je dobro isprati hladnom vodom. U slucaju da se sece na komadice, potrebno ju je samo oprati od sluzi i procediti.

U šerpu dodati malo ulja (2-3 kašike) staviti sitno seckan crni i beli luk, kašiku domace vegete, pa dodati mleveno meso i propržiti dok ne omekša. Pred kraj posoliti i pobiberiti po ukusu. Potom dodati oljušten i na

kocke isecen paradajz, paradajz sok i ljuti paradajz pire. Kuvati dok se sve lepo ne sjedini. Dodati bamiju promešati i kratko kuvati u tom gušćem soku. Sipati tople vode da se malo proredi sos i po želji još zaciniti. Poklopiti šerpu i kuvati na umerenoj temperaturi, dok bamija ne omekša.

Savet