

Junece meso sa sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** levene junetine
- **150 g** zlatiborskog sira
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **2 dl** crnog vina
- **malo** vode
- **1** jaje
- **1 kocka** za supu
- **malo** ljute papricice

Priprema

Samleti, meso, luk i sir zajedno, sve lepo sjediniti sa zacинима i jajetom. Formirati loptice i pržiti ih na ulju, dok ne porumene, (u dublji tiganj).

Kada je meso gotovo, pospite ga brašnom, i nalijte paradajzom, skuvanom kockicom supe u 150 ml vode i vinom. Ostavite da se poklopljeno krcka 15-tak minuta. Zatim dodati malo ljute papricice.

Probajte ukus, ako vam je jako, dodajte malo vode.

Kada je gotovo, poslužite dok je toplo.

Savet