

Junetina u lepinji



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 550 g** mljevene junetine
- **2** glavice luka
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **po ukusu** mljevena, crvena paprika

I još:

- **4** lepinje
- **po ukusu** zelena salata, paradajz, krastavci...

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati mljeveno meso. Zaciniti, po ukusu, pržiti 5-6 minuta, pa sipati malo vode. Krckati na laganoj vatri nekih 20-tak minuta. Razrezati lepinje, pa staviti gotovo meso. Po ukusu staviti zelenu salatu, narezan paradajz, krastavac...pa poslužiti!

Savet