

Jesenji rucak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **400 g** krompira
- **300 g** zelene boranije
- 2 šargarepe
- **1 korenperšuna**
- oko **50 g** korenacelera
- nekoliko listovacelera
- **1 kašicica** paradajz pirea
- 2 kašice mlevene dimljene paprike
- po ukusu soli i bibera
- 3-4 kašike maslinovog ulja
- **1 komadić** maslaca
- **1 glavicacrnog** luka
- 2 cenebelog luka

Priprema

Ugrejati maslinovo ulje i didati mu komadic maslaca. Kad se otopi, i bude dovoljno vrelo, staviti sitno seckan crni luk i pržiti da omekša. Ubaciti listice belog luka, pa kad zamiriše, dodati paradajz pire i kratko propržiti, staviti dimljenu papriku, a zatim korenasto povrće. Smanjiti vatru i mešati neprestano, a onda dodati krompir, boraniju i meso. Pržiti još desetak minuta na tihoj vatri, da namirnice omekšaju, a potom naliti toplu vodu i ostaviti da se sve krčka na tihoj vatri oko cetvredesetak minuta. Posoliti, pobiberiti. Kuvati do željene gustine, a pred kraj posuti nacepkanim celerovim listom.

Savet