

ili junetina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg junetine
- 2 srednje glavice crnog luka
- 4 cenabelog luka
- 1 (200 g) manja tikvica
- 300 g šampinjona
- 200 g kukuruza šecerca
- 200 g crvenog pasulja
- 100 ml belog vina
- 200 ml pasiranog paradajza
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 kašičica mlevenog bibera
- 2 kašičice cilijskog praha
- 1,5 kašičice suvog biljnog začina
- sveže začinsko bilje
- (bosiljak, peršun, žalfija i maticnjak)
- 2 veća paradajza
- ulje

Priprema

Meso, tikvice i paradajz (prethodno oljušten) iseci na kockice, crni i beli luk sitno iseckati, a šampinjone iseci na deblje listice. Na zagrejano ulje staviti meso i iseckani luk, pa na tihoj temperaturi dinstati, uz povremeno dolivanje tople vode.

Kada meso bude polumekano dodati isecene šampinjone, paradajz i tikvice. Nastaviti sa dinstanjem, dok ne ispari voda koju su pecurke pustile i dok meso, potpuno, ne omekša.

Zatim sipati belo vino, pasirani paradajz, dodati kukuruz šećerac i crveni pasulj (iz konzerve), kao i začine - biber, suvi biljni začini i čili.

Dinstati, oko 15 minuta, pa ubaciti, sitno, iseckano začinsko bilje.

Nastaviti sa dinstanjem, pet minuta, da bi začinsko bilje pustilo svoju aromu, pa sipati pavlaku za kuvanje i dobro promešati.

Krckati 1-2 minuta i poslužiti.

Savet