

Junetina u saftu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junetine od buta
- **2 glavice**crnog luka
- **1šargarepa**
- **3 cenabelo**g luka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **4-5**krastavcica
- **2 vecakrompira**
- **1**lovorov list
- **1 kocka**za junecu supu
- **2 kašike**biljnog zacina
- **po potrebibrašno**
- **po ukusuperšun**

Priprema

Meso isecite na manje šnicle, izlupajte ih kuhinjskim cekicem, zacinite i uvaljajte u brašno.

Propržite zatim na ulju sa obe strane.

Šnicle izvadite, a u istoj masnoci propržite iseckani crni i beli luk, kao i šargarepu secenu na kolutove. Vratite šnicle, nalijte sa 200 ml tople vode, promešajte, stavite poklopac i ostavite da se dinsta na tihoj vatri oko sat vremena. Krompir oljuštite i isecite na kriške. Krastavcice takoe isecite na kriške. Stavite krompir i krastavcice u posudu sa mesom, dodajte lovorov list, kocku za supu i nalijte vodom pa nastavite sa dinstanjem.

Kada meso i krompir budu kuvani, dodajte pavlaku za kuhanje, seckani peršun i zacinite po želji.

Savet