Dinstana junetina sa šargarepom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g**juneceg mesa
- **1/2 kg** krompira
- **3-4** šargarepe
- **po potrebi**ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** karija
- **malo** kurkume

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti i saseckati. Meso iseci na vece komade.

U vecoj šerpi staviti krompir, meso i šargarepu. Nalijte ulje (oko 1 šoljice, 150 ml), dodajte po ukusu soli i suvog biljnog zacina, kari, kurkumu, bosiljak i nalijte vodom da se prekrije smesa.

Poklopite i krckajte na umerenoj vatri, dok meso i povrce ne bude kuvano i mekano.

Povremeno, u toku krckanja, dolijte vode po potrebi, dok sve ne omekša. Poslužiti toplo uz salatu.

Savet

Prijatno :)