

Govei lonac



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg goveih šnicli
- **3** glavice crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **2** svežepaprike
- **3** lovorova lista
- **2** dl belog vina
- **400** g krompira
- **1** ljunece supe
- **po ukusu** zacini
- **3** kašike ulja

Priprema

Govee šnicle istanjiti tuckom za meso i zaciniti po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na rebarca, svežu papriku na kolutove, a beli luk što sitnije iseckati. Krompir oljuštiti. Prekriti dno šerpe redom šnicli. Posuti s malo sveže paprike, crnog i belog luka i staviti lovorov list. Isti postupak ponoviti da bi se utrošio preostali materijal i završiti sa šniclama. Preliti junecom supom da ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi bez mešanja, dok meso napola ne omekša. Šerpu izmazi sa ringle pa odgore poslagati kolutove krompira. Sipati belo vino i malo supe da krompir ogrezne pa kuvati dok svi sastojci ne omekšaju.

Savet