

Bosanski lonac (2)

Sastojci

Potrebno je:

- oko 500 g junetine
- 2 paprike (crvena i žuta)
- 1 glavica crnog luka
- 2 mrkve (šargarepe)
- 4 krompira
- 1 šolja smrznutog miks povrca
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- so
- biber
- mlevena crvena paprika

Priprema

Na ulju propržiti junetinu, dosuti vodu i dinstati, dok meso ne bude peceno! Peceno meso iseci na kocke.

Na malo ulja staviti sitno seckane paprike, dodati iseckanu glavicu crnog luka, na kolutove sjeckane mrkve, te meso.

Poklopiti i dinstati 10-tak minuta. Zatim dodati, smrznuto povrce i krompir, posoliti, staviti kašiku suvog biljnog zacina, malo bibera, dosuti vodu i kuvati, dok krompir ne bude kivan!

Pred kraj dodati mlevenu crvenu papriku!