Karot ragu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mesa
- **3**vece šargarepe
- **1**luk
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**gustina
- **po ukusu**zacin, biber

Priprema

U šerpu sipati ulje pa staviti izrendan luk i šargarepu i dinstati 10-ak minuta uz dolivanja jako malo vode da ne zagori.

Dodati zatim belo meso seckano na manje kockice, dodati zacine, naliti sa oko 1,5l vode (deo vode ce ispariti) i kuvati dok se meso ne skuva. Na samom kraju kuvanja dodati razmucen gustin i prokuvati još minut dva. Poslužiti uz integralni hleb.

Savet

Jedan lagan ruak ili veera za ove tople dane!