

Juneci perkelt



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 kašika** masti
- **3** krompira
- **1** sveža paprika
- **2 kafene kašike** soli
- **2 kafene kašike** suvog biljnog zacina
- **5** bibera u zrnju
- **3** lovorovog zrna
- **3 kafene kašike** zacinske crvene paprike
- **pola kafene kašike** majorana
- **300 g** testenine

Priprema

Crni luk propržite na masti. Dodajte junece meso iseceno na kockice, zatim svežu papriku, so, suvi biljni zacin, biber u zrnju i lovorov list. Podlijte vodom po želji i najpre kuvajte na jakoj vatri oko 15 minuta, a zatim smanjite na umerenu temperaturu da se krcka oko 40 minuta. Dodajte očišćen krompir seckan na kocke, zacinsku crvenu papriku i majoran, i kuvajte još oko 15 minuta. Poslužite uz kuvanu testeninu. Prijatno!

Savet