

Junetina u paprika sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g**junetine
- **1 glavicaluka**
- **2**paradajza
- **3**paprake
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- mljeveni cili

Priprema

Junetinu isjeci na sitnije komade, na kockice ili na štapice, po želji, pa propržiti na malo ulja. Zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, pa prelitи vodom i pustiti da se krčka na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. U tavi, na malo ulja propržiti glavicu sitno sjeckanog luka, dodati papriku, pa kad omekša i oljušten i isjeckan paradajz. Posoliti po ukusu. Zatim povrce prohladiti, pa ispasisrati štapnim mikserom. Dobivenim sosom prelitи gotovu junetinu, još kratko ostaviti da krčka, zaciniti mljevenom crvenom paprikom i cilijem, pa servirati uz kuhan pirinac, tjesteninu, pire krompir...

Savet