Šareni lonac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**juneceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **400 g**krompira
- **4**šargarepe
- **1/4 glavice**kupusa
- **100-150 g**prokelja
- **malo**ulja
- so
- biber
- zacini
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike

Priprema

Meso isecite na kocke. Luk iseckajte sitno i propržite na ulju. Dodajte meso i sve dobro propržite. Kad se meso propržilo dodajte šargarepu isecenu na kolutove, krompir na kriške, a kupus na trake. Posolite, pobiberite, i pozacinite. Pospite alevom paprikom i prelijte vodom. Kuvajte sat ipo vremena. Pred kraj dodajte prokelj. Kuvati još 15 minuta.

Savet