

Juneca corba sa taranom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** luka
- **500 g** junetine
- **1 dl** soka od paradajza
- **40 g** tarane
- **1 kašičica** mlevene paprike (slatke)
- so
- biber

Priprema

Luk iseci na kockice i propržiti na malo ulja, dodati meso i malo vode pa sve kuvati dok meso ne omekša. Dodati kašičicu paprike i naliti sa oko dva litra vode. Nikada ne merim kolicinu vode koju dodajem, ali mislim da treba oko dva litra :) Kuvati meso još malo pa dodati taranu, na kraju dodati sok od paradajza, posoliti dodati malo bibera, poklopiti i ostaviti poklopljeno desetak minuta do služenja. Prijatno!

Savet