Junetina u umaku sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junecih šnicli
- **2**crvena luka srednje velicine
- **200 g**ocišcene šargarepe
- **malo**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **4 kom.**sušene kleke
- **2 kašike** mekog brašna T-500
- **3 dl**vode
- **0,5 dl**pasiranog paradajza
- **1/2 kašicice**paste od ljute paprike

Priprema

Šnicle dobro izlupati batom za meso i posoliti. Luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepu iseckati na kockice. Zrna kleke pritisnuti debljom stranom noža da se izgnjece.

U ekspres lonac staviti ulja da pokrije dno i zagrejati na srednjoj temperaturi. Prvo staviti luk da se dinsta oko 5 minuta, dodati šargarepu i dinstati još 5 minuta i na kraju dodati junece šnicle koje smo prethodno uvaljali u brašno, suvi biljni zacin i izgnjecena zrna kleke.

Kuvati uz okretanje mesa oko 10 minuta, dok meso ne izgubi crvenu boju. Dodati pasirani paradajz, pastu od ljute paprike i vodu. Ekspres lonac poklopiti i od trenutka kada pocne pištati (nakon 5-10 minuta) kuvati pola sata. Lonac skinuti sa vatre i ostaviti da postepeno otpusti pritisak – oko 5 minuta. Iz lonca prvo izvaditi meso sa mrežastom lopaticom. Povrce staviti u mikser za frape i izmiksati i staviti u šerpu.

Umaku dodati šnicle.

Savet

Davnih sedamdesetih godina prošlog stoljea (ala to gadno zvui) bila sam na letovanju na otoku Krku, u Malinskoj u odmaralištu Privredne komore. Imali su restoran u kojem su spremali stvarno dobru hranu. Jedan od specijaliteta je i junetina u umaku od šargarepe. Mislim da sam pogodila ukus junetine iz Malinske.