

Perkelt



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kg** teleceg mesa od plecke
- **2-3 vece** glavice crnog luka
- **5 cenab** belog luka
- **2-3** krompira
- **1 šargarepa**
- **1 vezaperšuna**
- **2 ljute paprike**
- **500 mlsoka** od paradajza
- **1 vezacelera**
- **1 kašika** aleve paprike
- **po ukusu** so
- biber
- majoran
- **2** lovorova lista

Priprema

Sitno iseckati luk i šargarepu i dinstati na ulju dok ne padne na pola i pocne da se zgušnjava. Meso iseci na kockice. U luk uliti sok od paradajza i krkati desetak minuta. Dodati kašicicu šecera da bi se smanjila kiselost paradajza. Staviti potom meso, pa kuvati na tihoj vatri skoro sat vremena, po potrebi, podlivati topлом vodom. Na pola kuvanja dodati krompir narezan na krupne kriške, paprike, ne moraju biti ljute ako ne voli, a zatim i sve ostale sastojke. Peršun i majoran dodati na kraju. Perkelt je gotov kad je meso mekano, a sos dobije kremastu strukturu.

Savet

Kao prilog uz perkelt se služi testenina, noklice, pire... po želji...