

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** cenabelog luka
- **2-3**krompira
- **1**šargarepa
- **1** vezaperšuna
- **2**ljute paprike
- **500** mlsoka od paradajza
- **1** vezacelera
- **1** kašikaaleve 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 zgusnjava. Meso iseci na kockice. U luk uliti sok od paradajza i krckati 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 toplom vodom. Na pola kuvanja dodati krompir narezan na krupne kriške, paprike, ne moraju biti ljute ako neko 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...