Juneci pauflek u sosu, sa krompirima

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**juneceg paufleka
- **3 lista**lorbera
- **1 kafena kašicica**kima
- **500 g**mladih krompirica
- **5 češnja**belog luka
- **100 ml**belog vina
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- **1 kašika**margarina
- peršun

Priprema

Junece meso pobiberiti, povegetiti i staviti da se dinsta, na mešavini ulja i margarina, na jacoj temperaturi. im porumeni, smanjiti temperaturu i nastaviti sa dinstanjem, uz povremeno dodavanje vode. Dodati lorber i kim. Kada meso malo omekša dodati belo vino.

Mlade krompirice samo prokuvati, pa ih dodati mesu. Dinstati dok krompir ne bude mekan. Ubaciti sitno seckan beli luk i pavlaku za kuvanje. Kada se pavlaka doda, dinstati još 5 minuta, dodati sitno seckan peršun i poslužiti jelo.

Savet

Meso pržiti celo vreme poklopljeno.