

## **Pikadiljo**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **400 g** mlevenog juneceg mesa
- **100 g** maslina bez koštica
- **50 g** kecapa
- **0,5 dl** soka od paradajza
- **1 dl** crnog vina
- **3** cenabelog luka
- **80 g** sitno seckanih badema (po želji)
- so
- biber

## **Priprema**

Na zagrejanom ulju prodinstati crni i beli luk, dodati mleveno meso, sok od paradajza, bademe. Kad je meso gotovo dodati kecap, seckane masline i vino. Krckati još 15tak sekundi.

## **Savet**

Služiti toplo uz kuvani pirina.