Dinstana junetina sa rezancima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**juneceg mesa
- **2 vece glavice**crnog luka
- **po ukusu**so, biber i zacine
- **2 cena**belog luka
- **300 g**rezanca
- **malo**ulja

Priprema

Luk sitno iseckati i propržiti na ulju. Dodajte meso seceno na kocke i dinstajte u sopstvenom soku na tihoj vatri. Možete dodati jednu manju šolju vode (ne previše). Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte poklopljeno oko sat vremena. Pred kraj dodajte sitno seckani beli luk. U slanoj vodi skuvajte rezanca, procedite i pomešajte sa dinstanim mesom.

Savet

Poslužite toplo uz salatu poželji.