

Karne Picajola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** junceg ribica
- **100 g** brašna
- **1** crni luk
- **4-5** cenabelog luka
- **800 g** pelata
- **1** kašicasecera
- **0,5 dl** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli i bibera
- **1** kašicaperšunovog lista i origana

Prilog:

- **1** kesatestenine
- **1** kesasmrznutog mixa povrca
- **malotrapista**

Priprema

Junetinu iseci na komade, posoliti, pobiberiti, poprskati sa malo ulja i ostaviti pola sata. Uvaljati u brašno i kratko propržiti na ulju. Odložiti na topli tanjir. U istoj masnoci pržiti crni i beli luk da omekšaju, dodati pelat, malo šecera, pa kuvati 20. tak minuta. Dodati juneci ribic, posoliti, pobiberiti, pa dinstati dok meso ne omekša. Za prilog obariti mix povrca i testeninu. Na tanjir staviti prvo testeninu, preko povrce, a zatim dinstani ribic, preliti sosom i narendati sir odozgo. Služiti toplo.

Savet