

Gove? a šarena corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg govedine
- 500 g krompira
- 250 g šargarepe
- 3 glavice crnog luka
- 4 tikvice
- 2 kašike seckanog lista celera
- 3 paradajza
- biber
- so

Priprema

Crni luk sitno iseckati. Sve povrce ocistiti i iseci na kockice. Meso oprati, osušiti i iseci na manje komade. Paradajz oljuštiti, odstraniti seme i iseci na cetvrtine.

Zagrejati malo ulja i izdinstati iseckan luk. Dodati meso i kratko pržiti da promeni boju. Zatim dodati ostalo povrce osim paradajza i sve zajedno kratko prodinstati. Sipati vodu da sve ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja dodati i paradajz. Posoliti, pobiberiti i kada povrce i meso omekša dodati iseckan list celera. Odmah skloniti sa šporeta. Servirati u zagrejanim cinijicama.