Govedina sa bananama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** govee šnicle
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1**banana
- **1 dl**paradajz soka
- **1 dl**crnog vina
- suvi biljni zacin
- biber
- lovor
- peršun
- ulje
- kisela pavlaka
- senf

Priprema

Sitno iseckati crni luk i šargarepu, pa dinstati na ulju. Meso iseckati na kockice, dodati suvi biljni zacin i senf, sve dobro promešati, sjediniti sa crnim lukom i pržiti. Na polovini prženja dodati seckanu bananu, paradajz sok, biber i lovor i krckati dok sva tecnost ne ispari, pa dodati vino. Meso dinstati dok ne omekša i sva tecnost delimicno ne ispari. Gotovo meso servirati na tanjir i posuti peršunom i pavlakom.

Savet