

?orba sa raštanom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** graštana
- **500** gjunetine/svinjetine/ovcetine
- 2šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **3** vecakrompira
- so, biber, crvena paprika
- **2** dlkuvanog paradajza
- **100** gslanine dimljene

Priprema

Oprati, ocistiti od žilica raštan, i kuvati 5 minuta. Nakon toga ocediti i iseci na manje komade. Na ulju prodinstati luk, beli luk, šargarepu isecenu na kolutice, meso na kockice i dodati malo slaninice i prodinstati oko minut, zatim dodati kašiku crvene paprike, so, biber, naliti paradajzom dodati seckani raštan i 5 dl vode. Poklopiti i kuvati na laganoj vatri oko 2 sata, nakon toga dodati krompirice secene na kockice i nastaviti kuvanje dok se krompiri ne skuvaju oko 20-tak minuta.

Savet

Izbor mesa je na vama.