

## *Krušedolski lonac*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg govežjeg mesa od prsiju
- 200 g crnog luka
- 300 g šargarepe
- 200 g paštrnjaka
- 400 g krompira
- biber
- so

### **Priprema**

Goveža prsa oprati, posoliti i pristaviti u vodu. Posudu sa mesom staviti na blagu temperaturu da lagano kuva. Kuvanje traje oko sat ipo vremena. Crni luk narezati na rebarca, šargarepu narezati na kocke. Paštrnjak i krompir narezati na kocke.

Nakon sat ipo kuvanja dodamo mesu ovako pripremljeno povrce, kao i krompir i kuvati još 45 minuta. Kad je sve kuvano, goveža prsa izvadimo iz posude i narežemo na kocke. Vratimo u posudu gde se i kuvalo. Jelo zacinimo biberom.