

## Mladi pasulj sa junetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **550 g** junetine bez kostiju
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **330 g** mladog pasulja
- **2** cenabijelog luka
- **zacin** so, biber, mješavina zacina
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašičica** mljevene crvene paprike
- **1 kašika** brašna

### Priprema

Na malo ulja propržiti luk, pa kad postane staklast, dodati junetinu narezanu na kocke. Meso propržiti, zaciniti, pa preliti sa malo vode. Poklopiti i kuhati na laganoj vatri.

Kada meso omekša, dodati narezane šargarepe, protisnut bijeli luk, kratko kuhan pasulj. Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina), pa dodati pasirani paradajz i vodu. Kuhati na laganoj vatri oko 40 minuta.

Pred kraj kuhanja dodati mljevenu, crvenu papriku i kašiku brašna, pomiješanu sa malo vode. Krckati još 5-6 minuta.

### Savet