

Juneci paprikaš sa testeninom



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g junetine
- 2 glavice crnog luka
- 1 praziluk
- 3 šargarepe
- 3-4 pecene crvene paprike
- pakovanje testenine
- ulje
- dodatak jelima
- brašno
- aleva paprika
- voda
- biber
- so

Priprema

Luk iseci na kockice i dinstati na ulju, dodati isecenu šargarepu na krupnije kolutove. Ocistiti papriku i iseci na deblje trake, pa dinstati sa lukom i šargarepom. Junetinu iseci na manje kocke i dodati je prethodnom, potom naliti vodom i zaciniti (bez aleve paprike).

Kuvati na tihoj vatri 1 - 1,5h uz povremeno mešanje i dodavanje vode dok se meso ne skuva. Kada voda dovoljno uvri sipati brašno i alevu papriku (zavisno od željene gustine), dodati vode da bi se dobio sos.

Služiti uz testeninu.