

Sos od juneceg mesa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašika cili sosa
- **3** kašike soja sosa
- **po želji** mešavina zacina
- **2** kašike kajmaka

Priprema

Meso izlupati i iseci na kockice. Zatim ga izblendirati. Na malo ulja, propržiti luk i meso. Dodati vodu i dinstati dok meso ne omekša. Onda dodati soja i cili sos i dinststi i opet doliti malo vode. Kada je sos pri kraju dodati kajmak i dinstati 2-3 minuta.

Savet

Mi smo jeli uz tortilju, a savršeno bi išlo uz krompir pire, pirina?. Prijatno!