Juneci paprikaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice**crnog luka
- **500 g**junetine bez kostiju
- **6-7**krompira
- **2 kašicice**aleve paprike
- **po želji**suvi biljni zacin ili so
- ulje ili mast

Priprema

Luk sitno iseci u secku pa ga izdinstati na 1 kašiki masti ili ulja dok ne postane staklast.

Meso iseci na kockice i dodati izdinstanom luku, preliti sa vodom, toliko da voda prekrije meso i ostaviti da se krcka dok meso ne omekša uz povremeno dolivanje vode.

Kada je meso omekšalo dodati isecen krompir i kuvati dok i krompir ne omekša, nakon što je krompir omekšao po želji zaciniti i dodati alevu papriku i kuvati još 10 minuta uz mešanje.

Savet