

Belo meso sa sosom šargarepe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **500 g**šargarepe
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 kašicica**kurkume
- **250 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Belo meso iseci na šnicle zaciniti i propržiti na maslinovom ulju sa jedne i sa druge strane. Kada je meso isprženo dodati 100 ml pavlake za kuvanje. U drugom sudu staviti malo masnoce i propržiti iseckani crni i beli luk. Kada luk postane staklast dodati rendanu šargarepu, kurkumu, zacine i mleveni biber (po ukusu). Dinstati još 10 minuta. Gotov sos preliti sa ostatkom pavlake za kuvanje (150 ml). Dekorirati po želji ili sa obarenim pirincem ili sa krompir pireom....

Savet