

Rezanci od juneceg mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g juneceg mesa
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 kiseli krastavcic
- 100 ml kisele pavlake
- 1 kašicica senfa
- 1 dl crnog vina
- seckan peršun
- ulje
- zacín
- biber
- so

Priprema

Junece meso iseci na kajševe, zatim posoliti i pobiberiti. Uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane da porumeni. Kada je meso gotovo izvaditi na tanjir.

U istoj šerpi gde je prženo meso prodinstati sitno iseckan luk i šargarepu.

Oprane pecurke iseci na malo vece komade i dinstati ih 5 minuta zajedno sa crnim lukom.

Nakon toga dodati proprženo junece meso, sitno seckani kiseli krastavcic i naliti sa 1 l vode. Sve zajedno kuvati oko 40 minuta.

Pri kraju kuvanja dodati crno vino, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Umutiti pavlaku sa senfom i dodati lagona ostaloj smesi.

Na kraju dodati sitno seckani peršun.

Servirati toplo.

Prijatno!