

Junetina sa cvetovima karfiola



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g junetine
- **1** struk praziluka
- **2** šargarepe
- **1** glavica karfiola
- **2** kašike soja sosa
- **1** kašik kecapa
- **1** kašik gustina
- **po ukusu** so, biber,
- **2** lovorova lista

Priprema

Junetinu iseci na štapice i propržiti na malo ulja.

Kada je meso isprženo izvaditi ga na tanjir, pa u istoj masnoci ispržiti praziluk i šargarepu secene ukoso. Dodati cvetove karfiola, malo vode i nastaviti sa prženjem.

Dolivati po malo vode dok povrce ne bude meko. Pred kraj prženja dodati soja sos, kecap, biber, so i lovorov list. Gustin izmešati sa malo soli, pa dodati povrću. Naliti malo vode i dinstati oko 2-3 minuta. Kada je povrce gotovo dodati mu meso i izmešati. Služiti uz krompir pire.

Savet