

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 glavicakarfiola**
- **2 kašikesoja sosa**
- **1 kašikakecapa**
- **1 kašikagustina**
- **po ukusu**so, biber,
- **2**lovorova lista

Priprema

Junetinu iseci na štapice i propržiti na malo ulja.

Kada je meso isprženo izvaditi ga na tanjur, 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 povrcu. Naliti malo vode i dinstati oko 2-3 minuta. Kada je povrce gotovo dodati mu meso i izmešati. Služiti uz krompir pire.

Savet