

## Jesenji rucak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **400 g** krompira
- **300 g** zelene boranije
- 2 šargarepe
- **1 koren** peršuna
- **oko 50 g** korenacelera
- **nekoliko listova** celera
- **1 kašičica** paradajz pirea
- **2 kašičice** mlevene dimljene paprike
- **po ukusu** soli i bibera
- **3-4 kašike** maslinovog ulja
- **1 komad** maslaca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka

## Priprema

Ugrejati maslinovo ulje i dodati mu komad maslaca. Kad se otopi, i bude dovoljno vrelo, staviti sitno seckan crni luk i pržiti da omekša. Ubaciti listice belog luka, pa kad zamiriše, dodati paradajz pire i kratko propržiti, staviti dimljenu papriku, a zatim korenasto povrće. Smanjiti vatru i mešati neprestano, a onda dodati krompir, boraniju i meso. Pržiti još desetak minuta na tihoj vatri, da namirnice omekšaju, a potom naliti toplu vodu i ostaviti da se sve krcka na tihoj vatri oko četrdesetak minuta. Posoliti, pobiberiti. Kuvati do željene gustine, a pred kraj posuti nacepanim celerovim listom.

**Savet**