Janjetina sa povrcem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**luka
- **1**ljuta papricica (po ukusu)
- **1**paprika
- **oko 600 g**janjetine sa kostima
- **2**šargarepe
- **15-20**krompirica
- **oko 200 g**smrznutog graška
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**mljevene, crvene paprike
- ulje
- so
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Janjetinu narezati na parcad, pa propržiti sa svih strana. Preliti vodom i krckati, da meso omekša. U šerpu sipati malo ulja, zagrijati, pa staviti sitno sjeckane luk i paprike. Kratko propržiti, pa dodati meso i narezane mrkve. Zatim, dodati i krompirice...

...pa zaciniti, po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin). Sipati vodu, da prekrije krompir, pa kuhati oko 30 minuta. Dodati grašak, pasirani paradajz, pa kuhati još 10-tak minuta. Zagrijati par kašika ulja, dodati brašno i mljevenu, crvenu papriku, sve promiješati, pa sipati u šerpu.

Na laganoj vatri krckati još par minuta, pa poslužiti.

Savet