

Janjetina sa povrćem



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

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