

ili junetina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**junetine
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **4 cene**belog luka
- **1 (200 g)**manja tikvica
- **300 g**šampinjona
- **200 g**kukuruza šecerca
- **200 g**crvenog pasulja
- **100 ml**belog vina
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašicica**amlevenog bibera
- **2 kašice**cilija u prahu
- **1,5 kašica**suvog biljnog zacina
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, peršun, žalfija i maticnjak)
- 2veca paradajza
- ulje

Priprema

Meso, tikvice i paradajz (prethodno oljušten) iseci na kockice, crni i beli luk sitno iseckati, a šampinjone iseci na deblje listice. Na zagrejano ulje staviti meso i iseckani luk, pa na tihoj temperaturi dinstati, uz povremeno dolivanje tople vode.

Kada meso bude polumekano dodati isecene šampinjone, paradajz i tikvice. Nastaviti sa dinstanjem, dok ne ispari voda koju su pecurke pustile i dok meso, potpuno, ne omeša.

Zatim sipati belo vino, pasirani paradajz, dodati kukuruz šecerac i crveni pasulj (iz konzerve), kao i zacine - biber, suvi biljni zacin i cili.

Dinstati, oko 15 minuta, pa ubaciti, sitno, iseckano zacinsko bilje.

Nastaviti sa dinstanjem, pet minuta, da bi zacinsko bilje pustilo svoju aromu, pa sipati pavlaku za kuvanje i dobro promešati.

Krckati 1-2 minuta i poslužiti.

Savet