

Juneca kolenica u prešnom povrcu & kozji sir



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g junece kolenice bez kosti
- **2 kašike** maslinovog ulja - za dinstanje
- **malosoli**
- **1** paradajz
- **1** šargarepa
- **1** krastavac
- **manji** komad korena celera
- **manji** crveni luk
- **2-3 kašike** umebosi sirceta
- **maloperšuna** - list

Prilog:

- **100-150 g** kozjeg mladog sira

Priprema

Junecu kolenicu iseci na tanje šnite, porežati u tiganj sa uljem.

Dinstati poklopljeno, dok meso potpuno ne omekša, na srednjoj temperaturi, oko 40-tak minuta.

Povrce: sargarepu i koren celera izrendati na sitno rende, ostalo povrce seci na kocke, dodati sirce, pomešati, dodati seckan list peršuna.

Na tanjir servirati tople šnicle kolenice, povrce i kozji sir, pa preliteri sosem od mesa.

Savet

Umebosi sir?e je pravljeno od "umebosi šljive" izuzetno je zdravo, ukusno i veoma zastupljeno u kineskom jelovniku kao i u makrobioti?koj ishrani. Može se na?i u prodavnicama zdrave hrane.