

## *Junetina u saftu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** junetine od buta
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **3** cenabelog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **4-5** krastavcica
- **2** veca krompira
- **1** lovorov list
- **1** kocka za junecu supu
- **2** kašike biljnog zacina
- **po potrebi** brašno
- **po ukusu** peršun

### **Priprema**

Meso isecite na manje šnicle, izlupajte ih kuhinjskim cekicem, zacinite i uvaljajte u brašno.

Propržite zatim na ulju sa obe strane.

Šnicle izvadite, a u istoj masnoci propržite iseckani crni i beli luk, kao i šargarepu secenu na kolutove. Vratite šnicle, nalijte sa 200 ml tople vode, promešajte, stavite poklopac i ostavite da se dinsta na tihoj vatri oko sat vremena. Krompir oljuštite i isecite na kriške. Krastavcice takođe isecite na kriške. Stavite krompir i krastavcice u posudu sa mesom, dodajte lovorov list, kocku za supu i nalijte vodom pa nastavite sa dinstanjem.

Kada meso i krompir budu kuvani, dodajte pavlaku za kuvanje, seckani peršun i zacinite po želji.

### **Savet**