

Gove?i lonac



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**gove?ih šnicli
- **3 glavice**crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **2 svež**epaprike
- **3**lovorova lista
- **2 dl**belog vina
- **400 g**krompira
- **1** ljunece supe
- **po ukusu**zacini
- **3 kaš**ikeulja

Priprema

Gove?e šnicle istanjiti tuckom za meso i zaciniti po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na rebarca, svežu papriku na kolutove, a beli luk što sitnije iseckati. Krompir oljuštiti. Prekriti dno šerpe redom šnicli. Posuti s malo sveže paprike, crnog i belog luka i staviti lovorov list. Isti postupak ponoviti da bi se utrošio preostali materijal i završiti sa šniclama. Preliti junecom supom da ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi bez mešanja, dok meso napola ne omekša. Šerpu izmazi sa ringle pa odgore poslagati kolutove krompira. Sipati belo vino i malo supe da krompir ogrezne pa kuvati dok svi sastojci ne omekšaju.

Savet