

Juneci perkelt



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** junječeg mesa od plečke
- **3 glavi** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- 2 šargarepe
- **1** koren peršuna
- **1 kašica** slatke zacinske paprike
- **1 kašica** ljute tucane paprike
- **1 kašica** dimljene zacinske paprike
- **1 kašika** suvog zacina
- so
- biber

Priprema

Meso iseci na malo krupnije kockice. Luk sitno iseckati i propržiti ga na luku dodati meso i malo prodistati. Šargarepu i peršun ocistiti i iseckati na krupnije komade pa staviti u meso dodati so, biber, suvi zacin ljutu slatku i dimljenu paprika. Promešati sipati 1,5 l vode i krckati 70 minuta. Zatim dodati crveno vino ako treba dodati soli i krckati još 20 minuta. Poslužiti sa njokama ili testeninom. Prijatno.

Savet

Perkelt je tradicionalno Madjarsko jelo, koje se priprema sa razliitim vrstama mesa, naješe se sprema sa junetinom. Slinio je gulašu. Polužuje se sa njokama od krompira koje se preliju sa pavlakom, ako umesto

pavlake poslužite kajmak neete pogrešiti. Ko nevoli njoke od krompira. Perket se može poslužiti sa nekom testeninom po ukusu.