

Fusilli s junetinom u pivu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml** ulja
- **400 g** junetine
- **1** glavica crnog luka
- **250 ml** svetlog piva
- **200 ml** vode
- **2** listića lorbera
- **2 kašike** suvog biljnog začina
- **2** male ljute sveže papricice
- **5** šargarepa
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** peršunovog lista
- **3 l** vode
- **300 g** testenine

Priprema

U šerpu zagrejati ulje i propržiti 2-3 minuta meso iseceno na sitne komade. Dodati iseckani luk, 1dl piva, lorber i suvi zacin. Poklopiti šerpu i dinstati 1 sat na umerenoj vatri, uz dodavanje po malo piva i vode. Zatim dodati papricice i šargarepu isecenu na kolutove pa dinstati još oko pola sata. Na kraju pobiberiti i dosoliti, promešati i kratno prokrckati. Zatim skloniti sa vatre i posuti sitno seckanim peršunovim listom. U meuvremenu u lonac sipati vodu a kad provri dodati kašiku soli i testeninu pa kuvati prema upustvu sa ambalaže desetak minuta. Zatim ocediti, sipati u tanjir sa dinstanom junetinom i dekorisati.

Savet