

Junetina u umaku od povrca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** juneceg mesa od plecke u kockama
- **100 g** šargarepe
- **100 g** sveže crvene paprike
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1** sveži paradajz
- **2 kašike** Barilla Base del Bolognese
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbonate
- **1 prepuna kašičica** škrobnog brašna
- **malo** maslinovog ulja

Priprema

Šargarepu oprati, ocistiti i iseckati na sitne kolutove. Crni luk oljuštiti i sitno iseckati. Papriku ocistiti, iseci na trake pa na sitne kockice. Ako se radi sa svežim paradajzom isti preliti sa vrelom vodom, oljuštiti koru i usitniti. U kocke juneceg mesa utrljati so i soda bikarbonu te staviti da se proprže uz okretanje mesa, cca 15 minuta. Primenom soda bikarbonate meso lakše omekša. U drugoj šerpi zagrejati malo ulja i staviti sitno iseckan crni luk da se prži. Kada postane proziran dodati ostalo iseckano povrce i pržiti uz mešanje cca 15 minuta. U ekspres lonac prebaciti udinstano povrce i propržene kocke mesa, te dodati 350 ml vode.

Ekspres lonac zatvoriti i staviti na jacu vatru. Kada ekspres lonac propišti (za oko 15 minuta), smanjiti vatru i kuvati još 30 minuta. Iz ekspres lonca oprezno ispustiti paru i otvoriti ga. Udinstano povrce i meso prebaciti u šerpu.

Škrobno brašno razmutiti sa malo vode i dodati umaku i prodinstati uz mešanje oko 10-tak minuta.

Savet