Krompir paprikaš sa junetinom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**juneceg buta
- **1 velika glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **2 cena**belog luka
- **5**krompira
- **1/2** kocke za supu junece
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kašika**aleve paprike
- **po potrebi**voda
- **4 kašike**ulja

Priprema

U šerpu sipati ulje pa dodati sitno seckan crni luk, dinstati oko 5 minuta. Junetinu iseci na kockice pa dodati luku, posoliti i pobiberiti tinstati na laganoj temperaturi oko pola sata uz dolivanje vode.

Šargarepu oljustiti i iseci na kolutove pa dodati mesu, dodati i alevu papriku, nastaviti dinstati. Dinstati meso dok ne omekša uz dolivanje vode. Krompir oljuštiti i iseci na kockike. Beli luk naseckati sitno. Mesu dodati naseckani krompir i beli luk, dodati kocku za supu, doliti vode da budealo preko mesa i krompira. Kuvati dok krompir ne omekša. Kada je kuvan krompir uzeti viljušku i jedan deo krompira izgnjeciti da bi se dobio gušci saft. Kuvati još 5 minuta.

Savet

Uz krompir paprikas skuvati rezance