

Mešano meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g teleceg buta
- **200** g svinjskog buta
- **2** glavice crnog luka
- **1/2** glavice belog luka
- **2** šargarepe
- **150** g graška
- **150** g boranije
- **3** krompira
- **150** ml paradajz pirea
- **3** kašike brašna
- **1** kašika alevne paprike
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** lovorov list
- **po ukusu** bosiljaka

Priprema

Meso oprati i iseci na sitne kockice, pa preruciti u šerpu, dodati 100 ml vode i 50 ml ulja, posoliti i prodinstati 10-15 minuta. Crni i beli luk sitno iseckati, a šargarepu narendati, pa dodati mesu, dodati i lovorov list, naliti litar vode i ostaviti da se kuva na tihoj vatri sat i po - dva, uz povremeno mešanje, dok meso ne bude skoro skuvano. Zatim dodati boraniju iseckanu sitnije, nakon pola sata kuvanja dodati grašak. Kad grašak bude skoro kuvan, dodati krompir isecen na kockice i paradajz pire. Brašno i alevu papriku posebno izmešati pa dodati 100 ml tople vode i razmutiti da nema grudvica, pa uliti u šerpu. Dodati preostale začine. Kuvati oko 10 minuta dok

se krompir ne skuva uz cesto mešanje. Služiti toplo.

Savet