

Junece meso u sosu, sa testeninom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa (od vrata)
- **260 g** crnog luka
- **200 g** šargarepe
- **3 veka** češnjabelog luka
- **400 ml** pasiranog paradajza
- **200 ml** crvenog vina
- **60 ml** ulja
- **50 g** brašna

Zacini:

- **2 kašice** suvi biljni zacin
- **1 kašica** mlevenog bibera sa ukusom limuna
- **1 kašika** slatke zacinske paprike
- **1 kašica** ljute tucane paprike
- **1/2 kašice** sušenog bosiljka
- **2 listica** lorbera

... i još:

- **1/2 kg** testenine (po vašem izboru)
- vrela voda

Priprema

Junece meso iseci na sitnije kockice i staviti ga u dublju posudu. Iseceno meso posuti sa 50 g brašna i dobro promešati, da svako parce bude obavijeno brašnom. Crni luk, šargarepu i beli luk ocistiti, staviti u secko i najsitnije iseckati.

U dubljoj teflonskoj posudi (ili posudi sa debelim dnom, da se ne bi meso lepilo prilikom prženja) sipati 60 ml ulja i staviti da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje ubaciti meso i varjacom ga dobro promešati. Poklopiti posudu i meso dinstati dok ne pobeli, uz povremeno mešanje.

Zatim ubaciti iseckani luk i šargarepu, promešati, Sipati pasirani paradajz, crveno vino i 100 ml vrele vode. Dodati sve navedene zaccine i dobro promešati. Poklopiti i pustiti da tecnost provri. Zatim smanjiti temperaturu i krckati jelo dva sata, uz povremeno mešanje i dolivanje (po malo) vrele vode. Dolivanjem vrele vode sami cete odrediti gustinu sosa.

Posle dva sata, kada je meso potpuno postalo mekano i kada se dobila divna gustina sosa, probati da li treba dodati još šta od zacina i jelo skloniti sa vatre.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu poslužiti prelivenu junecim mesom u sosu. Prijatno!

Savet