

Belo meso u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belo meso
- **1** glavicacrнog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašicica soli
- **1** kašicica bibera
- **500** mlkuvanog paradajza sa bosiljkom i origanom

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckan crni luk. Dodati meso iseckano na kockice i sitno seckan beli luk. Dinstati dok meso blago ne porumeni i omekša.

Naliti paradajzom i krckati na umerenoj temperaturi dvadesetak minuta. Idealno se slaže sa testeninom i krompirom.

Savet