

Junetina sa tjesteninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** junetine bez kosti
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- so
- biber
- mješavina začina
- cili
- crvena mljevena paprika
- **350 g** makarona
- **maloulja**

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk. Kada postane staklast, dodati junetinu, narezanu na kocke. Propržiti, uz neprestano miješanje. Sipati vodu, da prekrije meso. Posoliti i poklopiti. Krckati oko 30 minuta. Zatim, dodati šargarepu narezanu na kockice, poklopiti i krckati još 10-tak minuta. Dodati tjesteninu, začine (mješavinu začina, biber, cili, mljevenu papriku), preliti vodom i kuhati još 10-tak minuta.

Kada je tjestenina kuhana, jelo poslužiti!

Poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet