

Junetina u ljutom sosu od paradajza



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kuvane junetine
- 1/2 l ljutog tomatina
- 1 glavica crnog luka
- 1 čaša crnog vina
- 1 kašika brašna
- maslinovo ulje
- so
- biber

Priprema

Junetinu skuvati da bude sasvim mekana, pa je iseci na kriške. Na maslinovom ulju propržiti luk i brašno sa crnim vinom, pa zaciniti solju i biberom.

Kada se masa malo zgusne, dodati tomatino i mešati na sasvim tihoj vatri.

Na ovaj pikatni sos, poredjati junetinu, koju ste isekli na kriške.