

Mahune sa mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- **500 g** mladih mahuna
- **1** paradajz
- **2** krompira
- **1 kašik** amješavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** mljevene, crvene paprike
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **2-3 kašike** ulja

Priprema

U šerpi zagrijati ulje. Dodati sitno rezan luk, pa pržiti par minuta. Dodati mljeveno meso i protisnut češnjak. Pržiti uz miješanje (kako bi se meso razdvojilo)!. Nakon 5-6 minuta dodati narezane mahune, kao i oljušten i sitno rezan paradajz. Zaciniti (mješavina zacina, so, biber, paprika). Kratko dinstati, uz miješanje, pa sipati vodu (da prekrije mahune)! Poklopiti i kuhati 15-tak minuta. Oguliti krompir i narezati na kocke srednje velicine. Dodati mahunama, kao i pasirani paradajz. Poklopiti i kuhati još 15-tak minuta.

Varivo poslužiti toplo, najbolje uz svježe pecivo!

Savet