

## *Gove?e pecenje u soku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g gove?eg mesa
- 150 g crnog luka
- 50 g suve slanine
- 1 šargarepa
- 1 lorberov list
- malo brašna
- so

### **Priprema**

Sitno iseckani crni luk pržimo dok ne porumeni, dodamo iseckanu slaninu, u listovima isecenu šargarepu, lorberov list i u kolutove iseceno i izlupano meso. Sada sve ovo dinstamo u sopstvenom soku sve dok se skoro sve ne ukuva. Kada meso bude s obe strane peceno, dolijemo vodu i na slaboj vatri dinstamo dok ne postane meko. Na kraju se razmuti jedna kašika brašna u malo vode, doda sok i ukuva. Eventualno dosoliti.