

Junetina i palenta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **malosenfa**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **1** pomorandža

I još:

- **100 g** kukuruznog belog bašna - palenta

Priprema

U šerpu na malo ulja prodinstati iseckano junece meso. Zatim dodati biber, origano i sok od pomorandže. Nastaviti sa dinstanjem, dok se ne zgusne.

Za to vreme u 300 ml vode, skuvati palenta (belo kukuruzno brašno) kuvati 7-10 minuta uz konstantno mešanje.

Savet

Služiti uz ajvar salatu. Prijatno