

Djuvec, na moj nacin...



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** crvenih paprika
- **2** crvena luka
- **4** cenabelog luka
- **1 manji korencelera**
- **1 koren** peršuna
- **1** veci krompir
- **500 g** juneceg mesa
- **1** jaje
- **1** ljuta paricica
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Paprike oprati, osušiti i ispeci. Kad se ohlade, oljuštiti i iscephati na trakice, crni luk iseci na kockice i pržiti na zagrejanom ulju, dodati na listice isecen beli luk, pa kad zamiriše, ubaciti meso iseceno na kocke. Kad meso poprimi boju, dodati celer i peršun isecene na kocke, kao i krompir, ljutu papricicu sitno naseckanu, pržiti par minuta, a onda ubaciti pecenu crvenu papriku. Zaciniti po ukusu i krckati na tihoj vatri sve dok svo povrce ne omekša. Pred kraj, umutiti jaje ovlaš viljuškom, skloniti šerpu sa šporeta, te ga dodati jelu. Promešati i vratiti na toplu ringlu. Jelo poslužiti toplo zacinjeno svežim peršunovim listom.

Savet