

ili



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1** celer, koren i list
- **1 kašik** paradajz pirea
- **1 konzerva** crvenog pasulja
- **1 konzerva** kukuruza šećerca
- **1** brokoli
- **po ukusu** soli i bibera
- **2** cili papricice
- **1 kašik** dimljene paprike
- **1 kašičica** belog luka u granulama

Priprema

Na maslacu propžiti crni luk da zastakli, potom dodati listice belog luka. im zamiriše, staviti paradajz pire, sve vreme mešajući. Ubaciti šargarepu narezanu na kolutove i kockice celerovog korena. Dodati mleveno meso i pirjati da promeni boju. Ubaciti sitno seckan cili, promešati, a potom redom stavljati brokoli iscepan na cvetice, pasulj i kukuruz šećerac, listice celera, ako je potrebno, podliti sa malo vode. Zaciniti solju, biberom i dimljenom paprikom. Krckati na tihoj vatri, dok svo povrće ne omekša.

Na kraju, posuti listićima celera i poslužiti.

Savet