

Preliv sa junetinom i mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevene junetine
- 1 praziluk
- 400 g bukovace (pecurke)
- 1 kašičica mlevene paprike
- 2 dl soka od paradajza
- 100 g slanine
- 3 dl junece supe
- 5 kašika ulja
- 1 kašika gustina
- origano
- suvi biljni zacín
- so
- biber
- 5 kašika ulja
- 1 kašika gustina

Priprema

Praziluk i bukovace iseci na kockice, a slaninu na štapice. Na malo ulja propržiti praziluk i slaninu, a zatim dodati mlevenu junetinu i bukovace, pa i njih kratko propržiti. Postepeno dolivati juncu supu i dinstati.

Kada je meso upola gotovo, dodati sok od paradajza, mlevenu papriku, origano i zacine po ukusu.

Dinstati dok meso ne omekša, a tecnost na pola ne uvri.

Pred kraj dinstanja, dodati malo gustina i kuvati dok se ne dobije odgovarajuca gustina.