

## ***Junetina sa crnim vinom***



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g junetine od buta
- **3** galvice crnog luka
- **nekoliko** cenovabelog luka
- **3** dl gove?e supe
- **1** dl crnog vina
- **300** g pelat paradajza
- **1** sveža paprika
- **400** g makarona
- so
- biber
- origano
- ulje po ukusu

### **Priprema**

Luk crni i beli sto sitnije iseci najbolje u seckalici. Propržiti na ulju dok ne postane staklast.

Junetinu iseci na komadice i propržiti sa lukom.

Dodati svežu papriku.

Polako nalivati gove?u supu.

Dodati crno vino.

Zatim pelat paradajz. Dinstati dok meso ne smekša a suvišna tecnost ne uvri kako bi se dobila željena gustina.

Makarone skuvati, procediti i služiti kao prilog. Prijatno.

### **Savet**

Ako je junetina malo žilavija dodati tokom kuvanja sode bikarbone kako bi omekšala.