

Junetina sa povrcem



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za jelo:

- **oko 500 g**junetine
- 2paprake (crvena i žuta)
- **1 glavicacrnog luka**
- 2šargarepe
- 2 šoljesmrznutog mix povrca
- 4krompira
- **po željiso**
- biber
- mješavina zacina
- malomljevene crvene paprike

Priprema

Na ulju propržiti junetinu, dosuti vodu i dinstati, dok meso ne bude peceno. Peceno meso isjeci na kocke. Na malo ulja staviti sitno sjeckane paprike, dodati isjeckanu glavicu crnog luka, na kolutove sjeckane šargarepe, te meso.

Poklopiti i dinstati 10-tak minuta. Zatim dodati smrznuto povrce i isjecen krompir, posoliti, staviti kašiku mješavine zacina, malo bibera, dosuti vodu i kuvati, dok krompir ne bude gotov.

Pred kraj kuvanja dodati i mljevenu crvenu papriku.

Savet