

## *Junetina sa povrćem*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za jelo:**

- **oko 500** g junetine
- 2 paprike (crvena i žuta)
- **1 glavic** crnog luka
- 2 šargarepe
- **2 šolj** smrznutog mix povrća
- 4 krompira
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina
- **malom** ljevene crvene paprike

### **Priprema**

Na ulju propržiti junetinu, dosuti vodu i dinstati, dok meso ne bude pečeno. Pečeno 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 povrće i isječen krompir, posoliti, staviti kašiku mješavine začina, malo bibera, dosuti vodu i kuvati, dok krompir ne bude gotov.

Pred kraj kuvanja dodati i mljevenu crvenu papriku.

**Savet**