

Junetina u paprika sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g** junetine
- **1 glavica** luka
- **2** paradajza
- **3** paprike
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika
- mljeveni cili

Priprema

Junetinu isjeci na sitnije komade, na kockice ili na štapice, po želji, pa propržiti na malo ulja. Zaciniti solju, biberom, mješavinom začina, pa preliteri vodom i pustiti da se krcka na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. U tavi, na malo ulja propržiti glavicu sitno sjeckanog luka, dodati papriku, pa kad omekša i oljušten i isjeckan paradajz. Posoliti po ukusu. Zatim povrce prohladiti, pa ispasirati štapnim mikserom. Dobivenim sosom preliteri gotovu junetinu, još kratko ostaviti da krcka, zaciniti mljevenom crvenom paprikom i cilijem, pa servirati uz kuhan pirinac, tjesteninu, pire krompir...

Savet