

Junetina sa krompirom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junetine bez kosti
- **5** krompira
- **2** šargarepe
- **1** glavica luka
- **350 g** šampinjona
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika
- **1** kašika brašna

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati junetinu isjecenu na kockice. Zaciniti, po ukusu, pa preliti vodom i kuvati oko 50 minuta.

Zatim dodati narezane krompir i šargarepe. Zacinit mješavinom začina i kuvati oko 20 minuta. Po potrebi doliti vode.

Na ulju propržiti šampinjone narezane na listice, pa dodati mesu.

Na malo ulja propržiti kašiku brašna i kašiku mljevene crvene paprike, pa dodati u meso sa povrćem. Pobiberiti. Ostaviti da se krčka na laganoj vatri još 5 minuta, pa poslužiti.

Savet