

Šareni lonac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g juneceg mesa
- **2** glavice crnog luka
- **400** g krompira
- 4 šargarepe
- **1/4** glavice kupusa
- **100-150** g prokelja
- maloulja
- so
- biber
- zacini
- **1** kašica crvene mlevene paprike

Priprema

Meso isecite na kocke. Luk iseckajte sitno i propržite na ulju. Dodajte meso i sve dobro propržite. Kad se meso propržilo dodajte šargarepu isecenu na kolutove, krompir na kriške, a kupus na trake. Posolite, pobiberite, i pozacinite. Pospite alevom paprikom i prelijte vodom. Kuvajte sat ipo vremena. Pred kraj dodajte prokelj. Kuvati još 15 minuta.

Savet