Junetina sa vrganjima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**junetine, narezane na kockice
- **1 glavica**luka
- **450 g**vrganja
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- **1 kašika**brašna

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk i junetinu, narezanu na kockice. Zaciniti po ukusu (so, biber, zacin), pa preliti vodom. Kuhati na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. Zatim dodati vrganje, narezane na listice. Kuhajte još nekih 15-tak minuta, po potrebi sipajte još malo vode. Zaciniti suvim biljnim zacinom i kašicicom mljevene, crvene paprike. U malo hladne vode dodajte kašiku brašna, pa dobro umutite. Sipajte u šerpu, miješajuci svo vrijeme.

Na laganoj vatri krckati još 5 minuta, pa poslužiti. Poslužiti toplo uz kuhan krompir, pirinac ili tjesteninu.

Savet