

Juneci pauflek sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **700** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg juneceg paufleka
- **10** šargarepa
- **2** granciceruzmarina
- **10** grancicaperšuna
- **nekoliko** listica svežeg bosiljka
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Meso iseci na manje komade.

Naliti vodom i dodati šargarepu, ruzmarin i sve ostale zacinske biljke. Dodati soli, bibera.

Dinstati poklopljeno - oko 50 minuta, dok meso ne omekša, viljuškom probosti, ako se raspada - gotovo je.

Servirati, dekorisati, poslužiti.

Savet

Dodati i druge zaine po želji.