

Junetina iz ekspres lonca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g junecih rebara
- 3 šargarepe
- 4 krompira
- **2 manje** glavice crnog luka
- 1 paprika
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Sipati ulje u lonac i 1 šoljicu vode. Luk oljuštiti i iseci na rebra, šargarepu oljuštiti, papriku oprati i ocistiti od semena, a krompir oljuštiti i iseci na 1/4, pa sve zajedno sa mesom staviti u lonac, dodati so i suvi biljni začini.

Zatvoriti lonac i dinstati na srednjoj temperaturi 1 h. Skloniti sa ringle, pa sačekati da se smanji pritisak 15-ak minuta. Izvaditi meso i povrce iz lonca, pa servirati i služiti.

Jesti dok je vruće.

Savet