

Pikantno varivo sa junetinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa od vrata
- **2 glavice** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašik** adimljene ljute zacinske paprike
- **250 ml** crnog vina
- **1,5l** hladne vode
- **500 g** krompira
- **1** mala ljuta papricica
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso iseci na kockice. Luk i šargarepu ocistiti i iseci na kockice. Na malo ulja propržiti luk i šargarepu dodati meso i dinstati. Sipati hladnu vodu i krckati 80 minuta. Dodati zacine ljutu papricicu i crno vino promešati i krckati još 10 minuta. Krompir iseckati na kockice skuvati i poslužiti uz varivo.

Savet