

Karot ragu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mesa
- 3vece šargarepe
- 1luk
- 2 kašikeulja
- 2 kašikegustina
- po ukusuzacin, biber

Priprema

U šerpu sipati ulje pa staviti izrendan luk i šargarepu i dinstati 10-ak minuta uz dolivanja jako malo vode da ne zagori.

Dodati zatim belo meso seckano na manje kockice, dodati zaccine, naliti sa oko 1,5l vode (deo vode ce ispariti) i kuvati dok se meso ne skuva. Na samom kraju kuvanja dodati razmucen gustin i prokuvati još minut dva. Poslužiti uz integralni hleb.

Savet

Jedan lagan ruak ili veera za ove tople dane!