Makedonska janija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g**juneceg ili teleceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1**paprika
- **1 kašika**paradajz pirea
- **oko 800 g**krompira
- **1 kašika**mljevene crvene paprike
- **1 kašika**brašna
- so
- biber
- mješavina zacina
- cili

Priprema

Meso isjecite na komade i stavite na ulje da se prži. Nakon 10-15 minuta izvadite meso iz šerpe.

Na isto ulje stavite sitno sjeckan luk da se propрži. Zatim dodajte i sitno sjeckanu papriku. Posolite i pržite, pa dodajte paradajz pire. Vratite meso i sve prelijte vodom, pa stavite da kuha dok meso ne bude gotovo.

Kad je meso skoro gotovo, dodajte krompir isjecen na kocke. Jedan krompir izrendajte. Zacinite biberom, cilijem, mješavinom zacina. Kad je krompir kuhan, dodajte hladnu zaprsku od 1 kašike brašna i 1 kašike mljevene crvene paprike, sjedinjene sa malo vode. Još kratko kuhajte na laganoj vatri, pa poslužite.

Savet