

Socna junetina u umaku

Ovo jelo mozete pripremati u dubokom tiganju i dinstati oko 2 sata, a mozete i u ekspres loncu :



- 1** Snicle posoliti i pobiberiti.
- 2**
- 3**
- 4** U dubljem tiganju/loncu sipati ulje i staviti prvo izrendan luk i sargarepu da se kratko proprzi a zatim dodati snicle.
- 5**
- 6**
- 7** Kratko ih preziti sa obe strane, dodati koncentrat paradajza.
- 8**
- 9** Zatim naliti sa malo vode (samo koliko treba da prekrije dno serpe) i ostaviti na umerenoj temperaturi da se dinsta 2 sata. Ako koristite ekspres lonac, onda 45 minuta.

Sastojci:

junecih snicli 350 g
crnog luka 1 glavica
sargarepa 1 veca
koncentrata paradajza 5 kasika
mleka soljica
bibera, vegete malo
aleve paprike 1 kasicica
brasna 1 kasicica
ulja 4 kasike

11

12 da je gotovo, ukljuciti na najjacu vatu i preliti sa soljicom mleka u kojoj ste razmutili brasno i alevu papriku. Izmesati da se zgusne.

Napomena:

U ovo najbolje ide krompir pire. Ja sam spremala peceni krompir, ali je bolje napraviti pire.