

## 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 dublji tiganj/lonac sipati ulje i staviti prvo izrendan luk i sargarepu da se kratko proprzi a zatim dodati snicle.

**5**

**6**

**7** Kratko ih prziti 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 veka  
koncetrata paradajza 5 kasika  
mleka soljica  
bibera, vegete malo  
aleve paprike 1 kasicica  
brasna 1 kasicica  
ulja 4 kasike

11

12 kada je gotovo, ukljuciti na najjacu vatru i preliter 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.