

# Njama

## Za 4 osobe

800 g junećeg mesa  
1 glavica crnog luka  
1 kašika svezeg đumbira  
3 čena belog luka  
1 kašičica tucane sudžuk paprike  
1 kašičica karija  
1 lovorov list  
200 g paradajz pelata  
2 šargarepe  
2 veća krompira  
2 dl supe  
so i biber

## Prilog

pečena bundeva  
tortilje

## Način pripreme

1. U šerpi na ulju propržiti crni luk isečen na kockice. Posoliti ga. Zatim dodati junetinu isečenu na kocke 2 x 2 cm. Šargarepu iseći na kolutove, pa je dodati u šerpu. Nastaviti sa dinstanjem. Dodati propasirani đumbir, paradajz pelat i beli luk, isečen na listiće. Začiniti lovorom, biberom, karijem i tucanom paprikom.
2. Nakon toga jelo naliti supom. Promešati te kuvati jelo 1- 1 ½ sat na srednje-jakoj vatri, povremeno promešati i po potrebi doliti supu ili vodu.
3. Dodati krompir isečen na koke, po potrebi doliti supe ili vode te nastaviti sa kivanjem jela još 30-ak minuta, povremeno mešajući. Na kraju doterati ukus jela sa korišćenim začinima.
4. Bundevu iseći na kocke i oljuštiti od kore te ispeći u rerni zagrejanj na 200 stepeni. Peći je 20-30 minuta, a po želji poprskati je sa malo ulja. Tortilje ispeći u suvom tiganju i servirati uz jelo garnirano bundevom.