

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.