



## Pikantni složenac

Tipične su se namirnice čileanske kuhinje - kukuruz, paprika i krumpir - spojile s rižom i pikantnim začinima u ragu od junetine. Atipičnost ovom jelu za naše podneblje daje i dodatak žumanjaka pred kraj kuhanja.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 500 g junetine
- 30 g maslaca
- 200 g luka
- 1 žličica crvene mljevene paprike
- 1 žličica [Vegete pikant](#)
- 500-600 ml vode
- 80 g riže
- 100 g Kukuruzna šećeraca Podravka
- 200 g Zamrznutog mladog graška Podravka
- 1 svježa paprika
- 4 žumanjka



Vrijeme pripreme: 1 h i 20 min  
Energetska vrijednost: 585 kcal / 2445 kJ  
Zahtjevnost:

### Priprema

1. Junetinu narežite na kockice i na maslacu kratko popecite.
2. Dodajte nasjeckani luk, zajedno pirjajte oko 5 minuta, a zatim posudu s mesom maknite s vatre.
3. Umiješajte mljevenu papriku, Vegetu pikant, pola količine vode i nastavite pirjati dok meso ne omekša.
4. Nakon toga dodajte rižu, kukuruz šećerac, grašak, svježu papriku narezanu na kockice i preostalu vodu.
5. Jelo nastavite kuhati da riža i meso omekšaju (još oko 20 minuta).
6. Pred kraj kuhanja umiješajte razmućene žumanjke i kuhajte još oko 5 minuta.

### Posluživanje

Ragu poslužite uz kuhani krumpir.

### Savjet

Po želji, ovom jelu možete dodati i ljutu papričicu.

### Moja bilješka

