

Junetina sa artocokama i spanac pireom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junetine
- **300-400 g** svežih articoka
- **2 dl** juneceg bujona
- **100 g** maslaca
- **malolimunovog** soka
- **100 g** senfa
- so

Spanac pire

- **7 dl** mleka
- **500 g** spanaca
- **2 gl** avicebelog luka
- **2 dl** ulja
- **3 - 4 kašike** brašna
- so

Garnirung

- **250 g** krompira

Priprema

Ocistiti artocoku od spoljašnjih listova, staviti u dublju šerpu i naliti sa vodom da ogrezne, posoliti, dodati limunov sok i staviti na šporet da se dinsta. Dinstati oko 15 minuta dok ne omekšaju. Junetinu izlupati i nožem zaseci male rezove, posoliti, pa te rezove napuniti senfom. U tiganj staviti maslac da se otopi pa poreati junetinu i okretati sa svake strane dok meso ne bude do pola peceno. Naliti sa junecim bujonom i dinstati dok se tecnost ne karamelizuje. Spanac obariti u slanoj vodi, ocediti i sitno iseckati. U odgovarajucu šerpu sipati ulje, brašno i pržiti da se dobije zlatno braon boja pa dodati sitno seckani beli luk, spanac i pola mleka. Mešati da se sve polako sjedini i zgusne pa postepeno dodavati ostatak mleka. Posoliti po ukusu i kuvati dok se ne dobije željena gustina. Oljuštiti krompir i obariti u slanoj vodi. Junetinu i articoke servirati na tanjiru, prelići karamelizovanim sosom preostalim od dinstanja junetine, dodati spanac pire i kuvani krompir.

Savet