

Juneca corba sa makaronama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**juneceg mesa u komadu
- **200 g**makarona
- **1**veca šargarepa
- **1**celer, paškanat
- **1**glavicacrnog luka
- **2**cenabelog luka
- **1**puna kašikabrašna
- lovorov list
- suvi biljni zacina
- so
- biber
- aleva paprika
- peršunov list
- ulje

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno iseckan beli i crni luk, dodati na kockice isecenu šargarepu i na kockice iseceno meso. Pržiti nekoliko minuta, a onda dodati brašno i malo vode i uz stalno mešanje nastaviti prženje još malo. Dodati alevu papriku, naliti litar vode i na tihoj vatri ostaviti de se kuva uz povremeno mešanje. Kada korba pocne da kljuca, dodati makarone i promešati. Dodati na kockice isecen paškanat i celer, zacin, so i biber po ukusu. Pri kraju kuvanja dodati i sitno iseckan peršun.

Savet