

Špikovana junetina



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g juneceg buta
- **100** g slanine
- **2** glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- **po ukusu** zacin za piletinu
- brašno
- **2** cenabelog luka
- **1** dlulja

Priprema

Juneci but usoliti sa zacinom za piletinu potom uvaljati u brašno i staviti u šerpu sa zagrejanim uljem.

But fino zapeći sa svih strana pa zatim dodati 2 cene belog luka, 2 šargarepe koje smo predhodno ogulili i isekli na kolutove, crni luk secen na kriške i slaninicu secenu na veće komade i dodate 2-3 case vode. Poklopite i ostavite da se dinsta oko 2-2,5 sata uz povremeno okretanje mesa i dodavanja vode. Kad je meso gotovo izvaditi iz šerpe iseci na šnicle i preliti sosom.

Savet

Služiti uz pire krompir ili palentu!!! Prijatno