

Varivo od tikvica sa junetinom u belom vinu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za varivo:

- **1 glavica** crnog luka veka
- **2** tikvice srednje velicine
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** brašna od sirove heljde
- **1 kašika** brašna od leblebije
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1 kašika** kurkume
- **2 kašike** sušenog mlevenog povrca
- **2 kašice** morske soli
- **1 kašica** praha od lovora

Za meso:

- **400 g** junetine secene na kocke
- **1 kašika** sušenog mlevenog povrca
- **1 kašica** morske soli
- **1 dl** belog vina
- **1/2 veze** peršunovog lista
- **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Tikvice ocistiti i iseci na vece kocke. Luk ocistiti i iseci na rebarca. U dublji teflonski tiganj staviti crni luk iseckan na rebarca, maslinovo ulje, beli luk, kurkumu i prodinstati.

Dodati brašno od heljde i leblebija sve promešati. Bice to suvo, ali dodajte vodu da ogrezne i pustiti da malo krcka na slaboj vatri. Povremeno dodajte po malo vode i promešajte.

Dodati u udinstani luk tikvice i naliti vodom da ogrezne i kuvati na laganoj vatri da se tikvice ne bi raspale, a da omekšaju. Posoliti po ukusu. Ja stavim 2 kašicice morske soli, ali su to male plasticne kašicice kao za bebe i to ravne, to mi je neka mera. Povremeno u toku kuvanja lagano promešajte da ne zagori, jer varivo treba da bude kremasto i da se vide komadi tikvica. im tikvice omekšaju varivo je gotovo.

U isto vreme u drugom tiganju spremite meso. Junetinu isecenu na kockice propržite na suvo da porumeni, nalijte vodu i vino, maslinovo ulje, zacinite i poklopljeno dinstajte da omekša.

Servirajte zajedno varivo od tikvica i meso. Dodajte malo svežeg peršunovog lista. Prijatno!

Savet