Juneca krem corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2** lovorov lista
- **2 cena** belog luka
- **2** krompira
- **veza zeleni**šargarepa, peršun, celer
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

U posoljenoj kipucoj vodi dodajte junece meso, zatim i svo povrce, smanjite vatru i kuvajte polagano oko sat i po vremena. Kada se meso i povrce skuva izvadite povrce i meso iz šerpe. Meso odvojite od kosti. Jedan mali deo povrca i ostavite sa strane a ostali veci izmiksajte u blenderu. Vratite izmiksani deo nazad u šerpu. Manji deo povrca koji ste izdvojili iseckajte na kockice (možete izdvojiti i malo mesa), pobiberite, dodajte zacine i još malo kuvajte... Poslužite toplo.

Savet