

Juneca corba sa kukuruzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** g juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **3** krompira
- **2** šargarepe
- **1** l bujona (razmucena kocka za supu)
- **200** g kukuruza iz konzerve ili obicnog smrznutog
- **1** lovorov list
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2** kašike ulja
- **1** kašika seckanog peršuna
- **1** kašika soka od limuna
- **malo** rendanog parmezana

Priprema

Zagrejte ulje u šerpi, dodajte sitno seckani crni luk i dinstajte da omekša. Dodajte junece meso seceno na kocke i nastavite dinstati da i meso malo omekša. Kada je meso omekšalo dodajte isecenu šargarepu, krompir i bujon i ostavite da prokljuca. Kada je proključalo smanjite vatru i nastavite kuvati oko pola sata. Kukuruz iz konzerve procedite (smrznuti predhodno skuvajte). Izdvojite 2-3 kašike kukuruza sa strane a preostali grubo izblendirajte. Sipajte izblendirani kukuruz u corbu i cela zrna koja ste ostavili. Dodajte biber, lovor list i kuvajte još malo da se meso i krompir skuvaju. Izvadite lovorov list. Dodajte limunov sok i peršun. Pre serviranja sipajte po malo parmezana u tanjir.

Savet