

Juneca corba sa taranom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2 srenjak** krompira
- **2 manje** šargarepe
- **50 g** graška
- **2 kašike** tarane
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvih začina
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** kima
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 l** vode

Priprema

Ulje malo zagrijati i dodati sitno seckan crni luk. Prodinstajte luk da se zastakli i dodajte junetinu secenu na kockice. Poklopite i sve zajedno nastavite da dinstate na manjoj temperaturi. Dinstajte 15-tak minuta. zatim dodajte šargarepu secenu na kockice, krompir secen isto na kockice i grašak. Posolite pobiberite i dodajte suve začine. Dolijte vode i povecajte temperaturu, kada pocne da vri smanjite. Kuvajte oko 60 minuta na tihoj vatri. Pred kraj dodajte taranu i kuvajte još 5-10 minuta. Sipajte corbu u tanjir i pospite kimom... orbu poslužite toplu.

Savet