Junetina sa povrcem

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** junetine sa kostima
- **2**krompira
- **2** šargarepe
- **150 g**prokulice
- **2** lovorova lista
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika**brašna
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**palente
- **malo**ulja

Priprema

Meso operite i osušite. U tavi stavite malo ulja i propržite meso sa obe strane po nekoliko minuta (nemojte pržiti u dubokom ulju). Tako proprženo meso prebacite u vatrostalnu tepsiju, poklopite i pecite oko pola sata u rerni na 250 stepeni. Za to vreme krompir i šargarepu ogulite i isecite na sitnije kocke. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. U povrce dodajte palentu i promešajte. Povrce rasporedite u tepsiju sa mesom, vratite nazad u rernu i nastavite sa pecenjem još oko 20–30 minuta. Pred kraj sklonite poklopac i kratko zapecite da meso i povrce malo porumene. Prokulice kratko obarite u posoljenoj vodi sa lovorovim listom. Gotove prokulice izvadite iz vode. Preliv: Izdvojite par kašika ulja u kojem se dinstalo meso, dodajte kašiku brašna i malo propržite, zatim dodajte seckani beli luk i zacine. Dolijte malo mleka i kuvajte par minuta (gustinu preliva odredite sami). Parce mesa stavite na tanjir, povrce i preko sipajte malo preliva od belog luka… i poslužite.

Savet