

Juneca corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g juneceg mesa s kostima
- **2 kašik** maslaca
- **4-5 kašika** brašna
- **po ukusu** soli, zacina, bibera
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 cen** belog luka
- **1 kašicica** vinskog sirceta

Prilog:

- **2 cen** belog luka
- **2 kašike** belog vinskog sirceta

Priprema

Skuvati supu od juneceg mesa i ostaviti sa strane. Na maslacu upržiti brašno, do sme?e boje, paziti da ne zagori, pa dodati alevu papriku. Nalivati po malo junecu supu i dodati kašicicu sirceta i mešati. Dodati sitno iseckan cen belog luka. Zaciniti po ukusu. Kuvati još desetak minuta na tihoj vatri. Po želji, može se dodati sitno seckano meso ili ne. Isto po želji, može se zaciniti mešavinom belog luka i vinskog sirceta, ko voli kiseliju corbu.

Savet