

Juneca corba sa makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** juneceg mesa u komadu
- **200 g** makarona
- **1** veća šargarepa
- **1** celer, paškanat
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** puna kašika brašna
- lovorov list
- suvi biljni zacina
- so
- biber
- aleva paprika
- peršunov list
- ulje

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno iseckan beli i crni luk, dodati na kockice isecenu šargarepu i na kockice iseceno meso. Pržiti nekoliko minuta, a onda dodati brašno i malo vode i uz stalno mešanje nastaviti prženje još malo. Dodati alevu papriku, naliti litar vode i na tihoj vatri ostaviti da se kuva uz povremeno mešanje. Kada corba pocne da ključa, dodati makarone i promešati. Dodati na kockice isecen paškanat i celer, zacina, so i biber po ukusu. Pri kraju kuvanja dodati i sitno iseckan peršun.

Savet