

Junetina na lovacki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg juneceg mesa
- 1 kašicica soli
- 1/2 šolje maslaca
- 2 kašike sitno isecenog crnog luka
- 1 cen belog luka
- 500 g pecuraka
- 1/2 šolje belog vina
- 2 kašike brašna
- 2 dl supe
- 2 kašike sitno iseckanog peršuna
- malo samlevenog bibera

Priprema

Meso oprati, iseci na manje komade, posoliti i propržiti na maslacu da porumeni. Prženo meso izvaditi i držati na toplom. Na preostalom maslacu u posudi propržiti crni i beli luk i pecurke. Usuti vino i kuvati dok ne uvri napola. Dodati brašno i peršun, po potrebi dosoliti i pobiberiti i naliti supom. Odliti suvišnu masnocu, spustiti proprženo meso i ostaviti jelo da se krcka na tihoj vatri 1 sat, ili dok meso ne omekša.