

## **Juneca corba (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g juneceg mesa
- **2** večešargarepa
- **2** glavice luka
- **2** manjakrompira
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2 kašicem**levenog bibera
- **2** lovorova lista
- **1** paprika
- **1 kašic**agriza
- **1** jaje
- **maloperš**una

### **Priprema**

Skuvati junece meso iseckano na kocke, oko 30-45 minuta. Iseckati luk, šargarepu i krompir izrendati na krupno rende. Staviti sve zajedno da se dinsta na malo ulja i vode u kojoj je skuvano meso. Staviti papriku, biber i iseckan peršun. Kada je omekšalo, naliti vodu (od skuvanog mesa), dodati sitno iseckano junece meso. Zaciniti zacinima po ukusu. Ostaviti par minuta na nižoj temp. Posebno umutiti jaje i dodati griz. Sipati u pripremljenu corbu, ostaviti da par minuta vri.

### **Savet**