

Juneca corbica sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** juneceg mesa
- **2 struka** mladog crnog luka
- **2** krompira
- **1 korenšargarepe**
- **1 komad** celera
- **1 komad** paškanata
- **1 dlulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicice** kurkume
- **1** jaje
- **1 šoljicamleka**

Priprema

Krompir, šargarepu, celer i paškanat oljuštiti, luk oprati.

Naseći povrce na kockice. Staviti šerpu na vatru, sipati ulje i dodati prvo luk, malo prodinstati, zatim dodati ostalo nasećeno povrce, mešati pet minuta da se malo proprži.

Zatim dodati meso koje ste tako izrezali na komadice, stalno mešati da ne zagori. Dodati kašiku brašna i so, sve naliti sa litrom vode. Poklopiti da se kuva. Probati viljuškom da li je meso kuvano. Umutiti jaje, dodati mleko i kurkumu. Skloniti šerpu sa vatre i polako umešati jaje u korbu. Služiti uz korbu i kiselu pavlaku.

Savet