

Juneca corbica sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** juneceg mesa
- **2 struka** mladog crnog luka
- **2** krompira
- **1 korenš**argarepe
- **1 komad** celera
- **1 komad** paškanata
- **1 dlulja**
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** kurkume
- **1** jaje
- **1 šoljica** mleka

Priprema

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

Naseci povrće na kockice. Staviti šerpu na vatru, sipati ulje i dodati prvo luk, malo prodinstati, zatim dodati ostalo naseceno povrće, mešati pet minuta da se malo proprži.

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

Savet