Junetina u saftu sa leblebijama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Sastojci

- **600 g**junetine
- **1 šolja**pecenih leblebija
- **2 kašike**sitno mleveno sušeno povrce
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašika**kurkume
- **1 kašika**brašna od prosa
- **1/2 vezice**sveže mirodjije
- **1/2 vezice**svežeg peršunovog lista
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**maslinovog ulja

Priprema

Junece meso od buta ili vrata iseci na kockice. Staviti u vatrostalni tiganj i nasuvo propržiti da porumeni.

U meso dodati zacine, promešati.

Naliti vodom da ogrezne i pustiti da prokuva.

Dodati leblebije, koje ste potopili u hladnu vodu da odstoje par sati. Ako je potrebno dodati još vode da bi leblebije mogle da se skuvaju. Kada meso i leblebije omekšaju probati i dodati još zacina ako je potrebno. Dodati i mirodjiju.

Jelo je gotovo kada meso i leblebije budu mekane a tecnost uvri do polovine. Dodajte i kašiku maslinovog ulja. U toku kuvanja ako je potrebno dolivajte po malo vodu i uvek promešajte da jelo ne bi zagorelo. Pospite krupno seckanim peršunovim listom i servirajte kao glavno jelo ili prilog uz neko povrce.

Savet

Umesto zaprške ja koristim razna brašna, kao što je u ovom jelu proseno brašno.