

Juneca rozbratna u pivu i medu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecerozbratne**
- **2 dl piva**
- **2 kašikemeda**
- **po ukususoli i bibera**
- **2 lista lovora**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 kašicicagustina**
- **1 kašicicaslatke aleve paprike**

Za prilog:

- **450 g sezonskog povrca, po izboru**
- **po izboru sezonska salata**

Priprema

Rozbratne oprati, posušiti, posuti solju i biberom, pa prelitи mešavinom piva, meda i senfa, staviti lovoroovo lišće i ostaviti da prenoci u frižideru. Sledeceg dana dobro ugrejati ulje u tiganju, pa naglo ispržiti rozbratne sa svih strana, ubaciti puter, pa ih prelivati njime, da meso uhvati lepu koricu. Potom smanjiti vatru, naliti tecnost u kojoj se meso mariniralo i dinstati, dok ne omeša. Po potrebi naliti toplu vodu. Gotovo meso izvaditi iz tiganja, ostaviti da odmori. Za to vreme od preostale tecnosti spremiti sos. U zavisnosti ako je ostalo više tecnosti, može se dodati kašicica gustina, ili ako je tecnost uvrila, može se sipati tople vode... Uglavnom, preostalu tecnost prokuvamo, dodamo slatknu alevu papriku, ako treba, posolimo i pobiberimo i kuvamo sos do željene gustine. Meso koje je odmorilo, isecemo na deblje šnite, složimo preko povrca koje smo prethodno obarili i kratko

propržili na puteru i dodamo kašiku-dve sosa. Poslužiti uz sezonsku salatu.

Savet