

Juneca corba sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** g juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** krompirasrednje velicine
- **2** šargarepe
- **2** kašike pirinca
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1/2** cašekisele pavlake
- **maloulja**

Priprema

Luk sitno iseckajte i dinstajte na malo ulja. Dodajte sitno seceno meso i sve zajedno dinstajte u sopstvenom soku da meso malo omekša. Šargarepu isecite na kocke ili kolutove, krompir na kocke i sve dodajte mesu. Posolite, pobiberite, dodajte zacine i sve promešajte. Dolijte vode oko 1,5 litar i pustite da provri. Kada provri smanjite vatru i kuvajte poklopljeno oko sat vremena. Dodajte opran pirinac i nastavite da kuvate još desetak minuta da se pirinac skuva. Povremeno promešajte. Pavlaku pomešajte sa malo vode (možete izdvojiti i iz corbe) i sipajte u corbu. Dobro promešajte i isključite ringlu. Za pavlaku ce biti dovoljno da šerpa ostane na toploj ringli do služenja. ?orbu poslužite toplu.

Savet