

## **Juneca corba sa kukuruzom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** juneceg mesa
- **1 glavicacrнog luka**
- **3krompira**
- **2šargarepe**
- **1 lбуjona** (razmucena kocka za supu)
- **200 g** kukuruza iz konzerve ili obicnog smrznutog
- **1lovorov list**
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **2 kašikeulja**
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **1 kašikasoka od limuna**
- **malo rendanogparmezana**

### **Priprema**

Zagrejte ulje u šerpi, dodajte sitno seckani crni luk i dinstajte da omekša. Dodajte junece meso seceno na kocke i nastavite dinstati da i meso malo omekša. Kada je meso omekšalo dodajte isecenu šargarepu, krompir i bujon i ostavite da prokljuca. Kada je prokljucalo smanjite vatru i nastavite kuvati oko pola sata. Kukuruz iz konzerve procedite (smrznuti predhodno skuvajte). Izdvojite 2-3 kašike kukuruza sa strane a preostali grubo izblendirajte. Sipajte izblendirani kukuruz u corbu i cela zrna koja ste ostavili. Dodajte biber, lovor list i kuvajte još malo da se meso i krompir skuvaju. Izvadite lovorov list. Dodajte limunov sok i peršun. Pre serviranja sipajte po malo parmezana u tanjur.

**Savet**