

Junetina sa povrćem



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada** junetine sa kostima
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **150 g** prokulice
- **2** lovorova lista
- **2** cenabelog luka
- **1 kašika** brašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašika** palente
- **maloulja**

Priprema

Meso operite i osušite. U tavi stavite malo ulja i propržite meso sa obe strane po nekoliko minuta (nemojte pržiti u dubokom ulju). Tako proprženo meso prebacite u vatrostalnu tepsiju, poklopite i pecite oko pola sata u rerni na 250 stepeni. Za to vreme krompir i šargarepu ogulite i isecite na sitnije kocke. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. U povrce dodajte palentu i promešajte. Povrce rasporedite u tepsiju sa mesom, vratite nazad u rernu i nastavite sa pecenjem još oko 20–30 minuta. Pred kraj sklonite poklopac i kratko zapecite da meso i povrce malo porumene. Prokulice kratko obarite u posoljenoj vodi sa lovorovim listom. Gotove prokulice izvadite iz vode. Preliv: Izdvojite par kašika ulja u kojem se dinstalo meso, dodajte kašiku brašna i malo propržite, zatim dodajte seckani beli luk i zacine. Dolijte malo mleka i kuvajte par minuta (gustinu preлива odredite sami). Parce mesa stavite na tanjir, povrce i preko sipajte malo preлива od belog luka... i poslužite.

Savet