

## **Juneca corba (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** juneceg mesa
- **1** šargarepa
- **1** glavicacrnog luka
- **2** kašikeulje
- **po ukusuzacini**
- **po potrebivoda**
- **2** listalovora
- **3** kašikebrašno

### **Priprema**

Meso iseckati na sitne kockice i staviti u lonac u kome ce se kuvati. Dodati šargarepu i crni luk (celu glavicu-ocistiti i oprati pa je celu staviti u lonac). Potom dodati lovorov list, ulje, naliti vodom, posoliti i staviti da se kuva. Kada meso i povrce budu skuvani, meso izvaditi te tecnost iz corbe procediti i sipati u drugi lonac u kome je prebaceno skuvano meso. Šargarepu i crni luk usitniti u blenderu (ili izgnjeciti viljuškom), staviti u lonac, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina). Posebno razmutiti 3 kašike brašna u malo hladne vode, sipati u lonac, mešati te ukuvati. Kad dobije željenu gustinu, skloniti sa vatre, servirati i poslužiti.

### **Savet**

corba je veoma ukusna. Možete koristiti junee meso od buta ili vrata-po želji. Prijatno.