

Juneca corba (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g juneceg mesa
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** kašike ulje
- **po** ukusu zacini
- **po** potrebi voda
- **2** lista lovora
- **3** kašike brašno

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

?orba je veoma ukusna. Možete koristiti june?e meso od buta ili vrata-po želji. Prijatno.