

Kiseli kupus sa junetinom, pirincem i njokama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kiselog kupusa ribanca
- **600 g** juneceg mesa od buta
- **100 g** pirinca
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2 kašičice** suvog, ruzmarina
- **2** srednje šargarepe
- **100 ml** belog vina (ili vode)
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** sveže, mlevenog crnog bibera
- suvi biljni zacín

Testo za njoke:

- **1/2 kg** belog krompira
- **200 g** brašna
- **30 g** maslaca
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

Junece meso iseci na kocke. Kupus dobro iscediti (ako nije dosta slan, ne mora da se ispira vodom). Crni i beli luk, sitno, iseckati. Šargarepu krupno izrendati.

Ulje staviti u dublju posudu i staviti na vatru, da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni i beli luk. Promešati. Kada luk postane staklast ubaciti kupus, meso i šargarepu. Posuti ruzmarin, biber i suvi biljni zacin (zacin dodati po ukusu). Dobro promešati, naliti belo vino (ili vodu), poklopiti i dinstati, na tihoj temperaturi, dok meso ne omekša, uz povremeno mešanje.

Pirinac dobro isprati, pod mlazom, hladne, vode i skuvati ga. Kuvani pirinac ostaviti na stranu.

Testo za njoke: Dok se kupus sa mesom dinsta, spremi njoke. Krompir ocistiti i skuvati. Skuvani krompir ostaviti da se prohladi. Zatim ga izgnjeciti (kao za pire), dodati jaje, brašno, so i izrendani maslac. Rukom zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna, da se dobije mekano, a glatko testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Od testa napraviti valjak i podeliti ga na tri dela. Svaki podeljeni deo oblikovati, ponovo, u valjak, debljine 5 cm. Svaki valjak testa iseci na pola, pa svaku polovinu opet na pola i tako sve dok se ne dobije parce debljine, oko 1,5-2cm. Na kraju, od testa, napraviti kuglice.

Na šporet staviti šerpicu sa, posoljenom, vodom, da provri. U provrelu vodu spuštati kuglice testa i ostaviti da se kuvaju, na tihoj temperaturi. Kada kuglice isplivaju na površinu kuvati ih još tri minuta.

Kuvane njoke, rešetkastom, kašikom vaditi iz vode, u tanjir. Kada je meso omekšalo, probati da li treba još dodati zacina, pa ubaciti kuvani pirinac i skuvane njoke. Blago promešati i izruciti u, dublju, tepsiju.

Tepsiju, sa jelom, staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, da se, samo malo, zapece. Poslužiti toplo.

Recept sam videla na internetu (od Ankice Dujakovic), samo što sam ga ja, malo, izmenila, po svom ukusu.

Savet