

Juneca corbica sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gjunetine od plecke
- **1**juneca šuplja kost
- **300** gspanaca
- **1 srednja glavic**acrnog luka
- **4 srednja cen**abelog luka
- **1**srednja šargarepa
- **1 koren**peršuna
- **2**srednja krompira
- **1 kaš**ikamasti
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk, beli luk, koren peršuna i šargarepu sitno iseckati. Meso iseci na kockice, kao i, očišćeni, krompir. Spanac ocistiti, dobro isprati i krupno iseci.

Meso i šuplju kost naliti sa hladnom vodom i staviti da provri. ?im provri skloniti sa vatre, izvaditi meso i kost iz vode, dobro oprati i ostaviti na stranu.

U dublju posudu staviti mast i staviti na vatru, da se rastopi. Na rastopljenu mast ubaciti iseckani crni i beli luk, šargarepu kao i koren peršuna. Lagano dinstati 10-ak minuta. Zatim dodati meso, promešati i posle 10 minuta dinstanja ubaciti krompir i spanac. Dobro promešati (spanac dodati iz dva puta). Sipati vodu da smesa ogrezne, pa dodati šuplju junecu kost. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Kada provri, smanjiti

temperaturu i na tihoj temperaturi kuvati 1,5 sat.

?orbicu poslužiti uz kiselu pavlaku, kiselo mleko ili jogurt.

Savet