

## ***Juneca corbica sa spanacem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**junetine od plecke
- **1**juneca šuplja kost
- **300 g**spanaca
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **4 srednja cenabelog luka**
- **1**srednja šargarepa
- **1 korenperšuna**
- **2**srednja krompira
- **1 kašikamasti**
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Crni luk, beli luk, koren peršuna i šargarepu sitno iseckati. Meso iseci na kockice, kao i, ocišceni, 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**