Juneca corbica

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**juneceg mesa(od buta)
- **po potrebi**ulje
- **1 glavica**crnog luka
- **1 koren**peršuna
- **1 koren**celera
- **1 koren**paškanata
- **1**šargarepa
- **4**krompira
- **2 lista**lovora
- **malo**bibera u zrnu
- **1**žumance
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **po ukusu zacini**(so i suvi biljni zacin)
- **2 l**voda

Priprema

Meso iseckati na kockice. Krompir oljuštit, oprati i što sitnije iseckati-isto uraditi i sa korenom peršuna, paškanata, celera i šargarepe. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk...

...te dodati iseckano meso i dinstati 15 minuta.

Naliti sa 2 l vode, dodati iseckan krompir, peršun, celer, paškanat i šargarepu. Izmešati i dodati lovorov list, biber u zrnu...

...te poklopiti i kuvati oko dva sata na umerenoj vatri-dok se meso i povrce ne skuvaju.

Za zapršku: U ciniju staviti 2 kašike brašna i slatku zacinsku papriku i preliti sa vrlo malo vode (koliko da može da se izmeša).

Sipati u lonac neprestano mešajuci. Ukuvati 15 minuta...

...te skloniti sa vatre i zaciniti po ukusu (dodati so i suvi biljni zacin). Ostaviti da odstoji 5 minuta.

Žumance razmutiti viljuškom, dodati pavlaku za kuvanje...

...i 1 kutlacu corbe iz lonca, dobro izmešati kako se ne bi stvorile grudvice.

Sipati u lonac neprekidno mešajuci kutlacom (oko dva minuta) kako se ne bi stvorile grudvice.

Servirati te poslužiti.

Savet

Po želji posuti peršunom. Prijatno.