

Juneca corbica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** juneceg mesa od plecke
- 2vece šargarepe
- **1 veci koren** paškanata
- **1 veci koren** peršuna
- **200 g** korena celera
- **100 g** spanaca
- **2 veka češnj** a belog luka
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **100 g** šampinjona
- 2srednja krompira
- **1/2** vezice peršuna
- mleveni biber
- suvi biljni zacín
- ulje
- voda

Priprema

Meso iseci na manje kockicice. Svo povrce (šargarepu, koren paškanata, peršuna, celera, beli luk, spanac, crni luk, krompir i šampinjone) sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckano meso, promešati i, uz povremeno dolivanje po malo vrele vode, dinstati meso dok ne omekša. Zatim dodati svo navedeno povrce, sipati vrelu vodu, toliko samo da povrce i meso budu pod vodom. Posuti sa mlevenim biberom i suvi biljni

zacin po ukusu. Poklopiti i na tihoj temperaturi krckati jedan sat. Povremeno promešati.

Pri kraju kuvanja dodati iseckani peršun i probati da li treba dodati još šta od zacina. orbicu poslužiti sa limunom.

Savet