

Junece meso iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** junetine od buta
- **1/2 kg** šampinjona
- **1** veća šargarepa
- **1 srednja glavica** belog luka
- **4** veća krompira
- **200 ml** belog vina
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **2 kašike** brašna
- suvi biljni zacin
- origano
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Junece meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Šargarepu iseci na krugove, a pecurke na deblje listice. Krompir iseci na osmine, beli luk ocistiti i svaki cešanj preseći na cetiri dela.

Ovo jelo je najbolje spremati u zemljanoj posudi, a u nedostatku zemljane posude spremati u dubljoj posudi koja ide u rernu. Dublju zemljanu posudu dobro premazati uljem. Sve sastojke podeliti na dva dela. U posudu staviti prvu polovinu mesa - šargarepe - belog luka - pecuraka i krompira. Sve posuti suvim biljnim zacinom, origanom i mlevenim biberom, po ukusu. Preko staviti drugu polovinu navedenih namirnica. Sipati vodu da namirnice budu pod vodom, poklopiti i staviti na srednju vatru da provri. Zatim smanjiti temperaturu i na tihoj vatri krckati jelo 1,5 sat.

Zatim, u vinu rastvoriti brašno. Rernu zagrijati na 170 stepeni. Skloniti poklopac sa posude, sipati preko pasirani paradajz i belo vino sa brašnom. Blago promešati, ponovo poklopiti i pustiti da provri.

Zatim skloniti poklopac, probati da li treba dodati još šta od zacina, prekriti alu folijom i staviti posudu u zagrejanu rernu. Jelo krckati još 1,5 sat.

Poslužiti ovo, veoma ukusno, jelo, uz salatu po želji.

Savet