

Junece meso sa puno povrca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** juneceg mesa
- **100 g** graška
- **200 g** kukuruza šecerca
- **150 g** listova i drški brokolija
- **100 g** šargarepe
- **100 g** korena celera
- **200 g** krompira
- **100 g** crnog luka

Ostalo:

- **1 puna kašika** jutog ajvara
- **2 kašice** zacinske paprike
- **1 kašica** timijana
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje
- voda

Priprema

Junece meso iseci na kocke. Listove i drške brokolija iseckati, ali ne previše sitno. Šargarepu iseci na polukrugove, koren celera i krompir iseci na kockice, a crni i beli luk sitno iseckati.

U odgovarajuću posudu sipati ulje (nisam stavila količinu ulja, jer zavisi koliko posudu koristite. Ulja sipati malčice više nego što prekrije dno posude...) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckano meso, promešati i dinstati (polupokriveno) na srednjoj temperaturi. Meso dinstati, uz povremeno dolivanje, po malo, vrele vode, sve dok meso ne omekša. Zatim ubaciti kukuruz šećerac, pripremljene listove i drške brokolijske, šargarepu, koren celera, krompir, crni i beli luk, ajvar, začinsku papriku i timijan. Dobro promešati, pa naliti vrelu vodu, toliko da bude 5cm iznad sastojaka. Kada voda provri, posuti sa mlevenim biberom i suvim biljnim začinom (biber i suvi biljni začini stavite po ukusu). Smanjiti temperaturu i na tihoj temperaturi krckati, poklopljeno, sve dok povrće ne omekša. Nije potrebno praviti zapršku, jer će se čorba zgusnuti od krompira.

Jelo poslužiti uz salatu po želji i, po mogućstvu, domaći hleb.

Savet