

Juneca supa (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1000 g**jenece vratine u celo
- **1 (300 g)juneca kost**
- **3 Ivode**
- **1 glavicaluka**
- **1 manja zelena paprikaa**
- **1paradajz**
- **150 gšargarepe**
- **50 gperšun korena**
- **50 gcelera**
- **1 listkelerabe**
- **50 gkelerabe**
- **2 cenabelog luka**
- **malo listasvežeg kupusa**
- **malobibera u zrnu**
- **1 lovorov list**
- **3 prstohvatasoli**

Priprema

Pravilo za kuvanje supe: Meso koje koristite da bi skuvali bistru supu mora biti sa malo masnoće da bi se osetio okus supe.

Uz meso obavezno kuvajte u supi i dobru kost.

Meso za supu operite brzo pod tekucom hladnom vodom da ne izgubi previše soka i hranjivosti.

Ako želite da dobijete jaku supu meso stavite da se kuva u hladnu vodu, a ukoliko želite da meso ostane socno, a juha slabija onda ga stavite u vrelu vodu.

Odnos mesa i vode 1:3 (na pola kilograma mesa 1,5 do 2 litre vode) sve zavisi da li želite slabiju ili jacu supu.

Za bistre mesne supe glavno je pravilo da se kuvaju 3-4 sati na što slabijoj vatri.

Masnoci možete odstraniti kada se supa dobro ohladi u kojem slučaju ce se stvoriti sloj masnoce koji pažljivo uklonite.

Luk oljuštite i presecite na pola. Paradajz operite i ostavite u celo. Papriku operite, prepelovite i ocistite od semenki. Šargarepu i peršun operite, oljuštite i ostavite u celo. Beli luk oljuštite i ostavite u celo.

Govedinu stavite kuvati u veci lonac.

Kada supa provri, smanjite vatru, skinite penu, dodajte polovine luka proprženih na tabli u komadu, svo ostalo pripremljeno povrće, biber u zrnu, lovorov list i so.

Kada se gotova supa prohladi na površini ce se formirati red masnoce koju treba pažljivo skinuti.

Moj nacin rada pripreme testenine za supu je: testeninu za supu uvek kuvam u vreloj slanoj vodi, a kada je kuvana pod topлом tekucom vodom je isperem i stavim u supu koju cu servirati.

Savet

Ne pamtim kada sam zadnji put radila juneu supu (ima tome 10-20 godina), nekako sam se orijentirala na pileu supu. Zaželeta sam da napravim Domai haše (kada sam ga spomenula prijateljima odmah su svi bili zainteresovani), a za njega mi je potrebno kuvano junee meso i nije mi ništa drugo preostalo nego da napravim supu. Taj recept mi je upisan u moju runo ispisanu svesku skoro pa na poetku moje kulinarske "karijere" sa svim mudrim savetima za mlade domaice.