

Juneci haše da prste poližeš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kuvane junetine
- **1 glavica** luka
- **4 kašike** svinjske masti
- **3 kašike** mekog brašna
- **500 ml** junjece supe
- **1 kašika** vinskog sircaeta
- **1** lovorov list
- **4** bibera u zrnu
- **4** karanfilica
- **1/2 kašičice** kristal šećera
- **2 kašike** pirea od paradajza
- **1 kašika** jutog ajvara
- **1 najmanja kašičica** slatke mlevene paprike
- **1 najmanja kašičica** ljute suđžuk paprike
- **1 najmanja kašičica** mlevenog lana
- **malomešavine** mediteranskog začinskog bilja

Priprema

Kuvanu junetinu narežemo na sitne kockice. Luk oljuštimo i narendamo na rendu za limun. U šerpi ugrejemo mast i propržimo luk, posipamo ga brašnom, mešajući zapržimo i malo po malo uz stalno mešanje dodajemo junecu supu.

Zatim dodajemo sirce, lovorov list, biber u zrnu, karanfilic i pire od paradajza pa pustimo da zakuva na laganoj

vatri. Umak kuvamo pokriven oko 15 minuta na veoma blagoj vatri.

U umak stavimo kockice kuvane junetine. Po potrebi dodamo još malo supe od mesa i meso ugrejemo u umaku.

Uz haše kao prilog može se servirati, zrnasto skuvan pirinac, krompir skuvan u slanoj vodi ili testenina, a od salata crveni ili zeleni kupus.

Savet

Davno beše kada sam dosta esto kuvala juneu supu a kuvano juneo meso koristila za pripremu raznih specijaliteta, a među njima je i haše. Odlučila sam da posle dugo vremena napravim juneu supu a od kuvanog juneog mesa pripremim domaći juneo haše za moje prijatelje i mene.