

Dinstana junetina sa lukom u belom vinu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1 kg** junecog ribica i paufleka
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 kocka** za junecu supu
- **1,5 dl** belog vina
- **2 kašicice** brašna
- **maloulja**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacina

Priprema

U veci tiganj ili plitku šerpu sipati ulje da pokrije dno. Dodati 3-4 kašike vode pa sud staviti na vatru. Poredjati manje komade mesa (najbolji je ribic jer je najmekši, ali i pauflek je odlican). Ukljuciti na najjacu vatru da se meso zaprži i porumeni. Ako je meso iz zamrzivaca onda prvo ulje i voda treba da prokljucaju pa onda spustiti meso.

Kad se meso zaprži i lepo porumeni (to doprinosi ukusu i ubrzava pripremu jela) dodati luk isecen na rebarca i mešati dok ne postane staklast.

Meso i luk posoliti i dodati malo suvog zacina (ali ne previše). Mešati da uvri sva tecnost. Onda dodati 3-4 kašike bujona koji smo napravili od 3 dl vrele vode i u njoj razmucene kocke za supu. Poklopiti i krckati na tišoj vatri.

Sledećih sat ipo stalno, cim uvri ranije dodati bujon, sipati nove 3-4 kašike supe. Posle sat vremena sipati vino i krckati i dalje. Pobiberiti.

Desetak minuta pred kraj dodati brašno razmuceno u malo vode, sve mešati da se stvori sos od vina, luka i brašna. Ne treba da bude previše tecno.

Meso treba da je mekano. Slobodno ako imate vremena dinstajte još pola sata bice samo još mekše i ukusnije. Sos je toliko ukusan da ga je jedva ostalo da malo stavim na meso za slikanje.

Kao prilog sam poslužila pire krompir, a može i neki drugi. Odlicno bi se složile i dinstane polutke krompira (objavljen recept).

Savet

Ovako spremljena junetina je bas ukusna, a aša vina ce prijati uz nju.