

Juneci vrat u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** juneceg vrata bez kosti
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- brašno
- **100 ml** ulja
- **150 ml** belog vina
- **100 ml** vrele vode
- **2** cenabelog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **1 kašičica** suvog biljnog zacin
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera

Priprema

Juneci vrat iseci na 4 šnicle. Meso, sa obe strane, posuti suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom po ukusu. Zacin dobro utrljati u meso. Zatim meso uvaljati, sa obe strane, u brašno. Ulje sipati u odgovarajucu posudu (sa nelepljivim dnom) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti meso i na srednjoj temperaturi ga propržiti, sa obe strane, samo da uhvati koricu.

Meso preliteri sa belim vinom, smanjiti temperaturu (samo da krcka) i pržiti poklopljeno oko pola sata. Zatim sipati vrelu vodu, dodati iseckani beli luk i nastaviti dinstanje dok meso potpuno ne omekša (za to vreme 1-2 puta ga preokrenuti). Gotovo meso izvaditi na tanjir, a u sos od mesa dodati pavlaku za kuvanje, promešati i ubaciti marinirane šampinjone. Sve promešati, dodati kašičicu suvog biljnog zacin i pola kašičice mlevenog bibera. Promešati i vratiti meso u sos. Poklopiti i pustiti da krcka 2 minuta. Skloniti sa vatre i poslužiti sa

dodacima po želji.

Savet