

Junetina na starinski nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

време priprave: **120** min

Sastojci

Osnovni sastojci:

- **500** g junecega ribice ili od lopatice
- **4 kašike** brašna
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **2 kašike** svinjske masti
- **3/4** l supe od mesa
- **250 g** šargarepe
- **250 g** crvenog luka
- **1** koren peršuna

Za okruglice:

- **100 g** brašna
- **1 kašika** svinjske masti
- **malosoli**
- **maloperšun** lista
- **malosoda** bikarbonate
- **1** jajce
- **0,3 dl** vode

Priprema

Meso narezati na kocke. 3 kašike brašna izmešati sa biberom i solju i u tu smesu uvaljati kocke mesa.

U ekspres loncu zagrijati mast i staviti meso da se prži dok ne porumeni.

Dodati 1/2 litra supe (može i od kocka supe) poklopiti lonac i kuvati 20 minuta od momenta kada lonac pocne pištati na srednjoj temperaturi.

Dok se meso kuva iseckamo šargarepu i peršun koren.

Luk ocistimo i sitno iseckamo ili izmiksamo. Ja luk izmiksam.

ekamo 10-tak minuta da lonac ne bude pod jakim pritiskom te ga otvorimo dodamo luk, šargarepu, peršun koren i 1/4 dl supe.

Poklopiti lonac i kuvati 10 minuta od momenta kada lonac pocne pištati na srednjoj temperaturi. ekamo 10-tak minuta da lonac ne bude pod jakim pritiskom, otvorimo lonac i jelo prebacimo u dublju posudu na dalju doradu.

Dok se jelo kuva pripremimo okruglice: jaje sa mašcu viljuškom izradimo, dodamo smalo soli, 0,3 dl vode i sitno iseckan list peršuna i viljuškom izradimo.

Posudu sa jelom stavimo na srednju temperaturu i kada prokuva dodajemo najmanjom kašicom okruglice. Dobije se oko 80 malih okruglica.

Nakon 10-tak minuta okruglice su kuvane i jelo gotovo.

Savet