

Juneci reenac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** faširanog juneceg mesa
- **100 g** pirinca
- **30 g** šargarepa
- **400 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1 supena kašika** meda
- **0,5 l** pavlake za kuvanje

Zacini i dodaci:

- so, biber
- **1 manja glavica** crvenog luka
- bosiljak
- **2 cajne kašike** zacina
- **2-3 cenabijelog** luka
- kopar
- maslinovo ulje
- crvena ljuta paprika

Priprema

Zakuhati tijesto s toplom vodom kvascem i supenom kašikom meda. Ostaviti 20 minuta na toplom mjestu. Nakon toga tijesto razviti da bude otprilike 3-5 mm debljine. Tijesto isjeci na trokute. Predhodno na pola skuhati rižu.

U faširano meso dodati predhodno obarenu rižu zatim sitno nasjeckati crveni, bijeli luk, vlašac te narendati mrkvu, dodati so biber, zacin i malo bosiljka. Sve dobro izmiješati. Smjesu (mjera cajna kašika) stavljati na trkutice tijesta te trokutice zatvarati i redati u prethodno pomašcenu tepsiju ili vatrostralnu posudu. Peci 30 minuta na 230 stepeni. Par minuta prije kraja preliti mlakom pavlakom i posuti paprikom te vratiti u pecnicu još 3-5 minuta. PRIJATNO

Savet

Meso bi bilo dobro dva puta isfaširati. Može se koristiri i sitno sjeckano pilee meso.