

Kisela juneca corba sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **100 ml** crnog vina
- **400 g** šampinjona
- **1/2 caš** kisele pavlake
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** suvog peršuna
- **1/2 kašice** bibera
- **5 kašika** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1** kiseli krastavac

Priprema

Junece meso operemo i isecemo na sitnije komade (rezance). Zacinimo sa suvim biljnim zacinom i biberom i dobro promešamo da se zacini rasporede ravnomerno po mesu. U odgovarajucu šerpu stavimo ulje da se zagreje. Uvaljamo meso u brašno i spuštamo u zagrejano ulje da se proprži sa ode strane, da dobije lepu boju.

Za to vreme dok se meso prži ocistimo, operemo i naseckamo luk na sitne komade. Šampinjone operemo, ocistimo i iseckamo na listice. Krastavac iseckamo na sitne kockice.

Kada je meso dobilo lepu boju izvadimo iz šerpe i stavimo crni luk da se prodinsta sa dodatkom soli. Dodamo naseckane šampinjone sa suvim biljnim zacinom i oni da se malo prodinstaju sa lukom. Vratimo proprženo

meso u šerpu, stavimo naseckan krastavac, vino i nalijemo vodom da prekrije meso, promešamo i pokrijemo šerpu da se kreka na laganoj temperaturi oko 1 sat, (dok meso omekša), naravno uz povremeno mešanje i dolivanje vode po potrebi.

Kada je corba pri kraju kuvanja dodamo peršun, probamo ukus i dodamo još soli, ako je potrebno. Gustinu corbe Vi odredite sami. Kiselu pavlaku i senf umutimo kašicom. Sklonimo corbu sa rigle i polako viljuškom dodajemo umucenu pavlaku i senf uz mešanje da se sjedini.

Savet

Corba je veoma ukusna, nadam se da će Vam se svideti. Prijatno!