

## *Junetina sa povrćem*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 komada** junetine sa kostima
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **150 g** prokulice
- **2** lovorova lista
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik** brašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašik** palente
- **maloulja**

### **Priprema**

Meso operite i osušite. U tavi stavite malo ulja i propržite meso sa obe strane po nekoliko minuta (nemojte pržiti u dubokom ulju). Tako proprženo meso prebacite u vatrostalnu tepsiju, poklopite i pecite oko pola sata u rerni na 250 stepeni. Za to vreme krompir i šargarepu ogulite i isecite na sitnije kocke. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. U povrće dodajte palentu i promešajte. Povrće rasporedite u tepsiju sa mesom, vratite nazad u rernu i nastavite sa pečenjem još oko 20–30 minuta. Pred kraj sklonite poklopac i kratko zapecite da meso i povrće malo porumene. Prokulice kratko obarite u posoljenoj vodi sa lovorovim listom. Gotove prokulice izvadite iz vode. Preliv: Izdvojite par kašika ulja u kojem se dinstalo meso, dodajte kašiku brašna i malo propržite, zatim dodajte seckani beli luk i zacine. Dolijte malo mleka i kuvajte par minuta (gustinu preliva odredite sami). Parce mesa stavite na tanjir, povrće i preko sipajte malo preliva od belog luka... i poslužite.

**Savet**