

Juneca corba sa brokolijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za corbu:

- **400 g** junecceg mesa od buta
- **400 g** brokolija
- 3 šargarepe
- 1 crveni luk
- 1 beli koren
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- malo bibera
- **4 kašike** ulja

Za zapršku:

- **2 pune kašike** brašna
- **6 kašika** vode

I još:

- 1 žumance
- **3 kašike** pavlake
- **1 kašika** svežeg peršuna

Priprema

Iseckati sitno luk i kratko ga propržiti na ulju u šerpi za kuvanje. Dodati meso iseceno na kockice i propržiti još minut- dva. Sipati cašu vode i promešati.

Dodati iseckanu šargarepu i izrednati beli koren. Poklopiti i ostaviti da se dinsta petnaestak minuta.

Sipati vodu do vrha šerpe, dodati zacine i so i kuvati oko 40 minuta na srednjoj temperaturi.

Oprati brokoli, odvojiti cvetove i ubaciti u corbu da se kuva još pola sata.

Napraviti zapršku: u tanjir staviti brašno i dodati hladnu vodu da masa bude kašasta. Sipati u šerpu i ostaviti da se ukrcka desetak minuta.

Pavlatu izmešati sa žumancetom i dodati iseckan peršun. Ubaciti u corbu i dobro promešati. Isključiti ringlu i ostaviti piklopljenu corbu na njoj.

Savet