

Junetina kao ispod saca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** juneceg paufleka, vrata i ribica
- **1,5 kg** krompira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1,5-2** dlulja

Priprema

Meso usitniti na manje komade recimo velicine pesnice i pore?ajte u duboki tiganj u kojem je vec sipano ulje. Dodati vodu da meso ogrezne (ako je meso iz zamrzivaca prvo ulje i voda da provri pa onda staviti meso) i staviti na najjacu vatru da ulje i voda prokljucaju. Tada svako parce okrenuti na drugu stranu posoliti i posuti suvim zacinom. Staviti poklopac i smanjiti na tiho da sve vreme lagano vri.

Meso dinstati najmanje 2,5-3 h. Krompir ocistiti i iseci na polutke i tako?e staviti u tiganj sa uljem i vodom da ogrezne i kad provri posuti solju i zacinom i poklopljeno dinstati na laganoj vatri, kod mog šporeta je to 3 od 9. Krompir je najbolje staviti na 1,5 h pre nego što ce meso biti gotovo.

Pola sata pred kraj voda treba da je uglavnom uvrila u oba tiganja i tada malo pojavati temperaturu, recimo na 5 da se meso zapece sa jedne strane pa ga pažljivo (jer je vec jako mekano) okrenuti da se zapece i sa druge strane. Naravno paziti i cešce proveravati da ne zagori jer treba samo malo da porumeni. Krompir ne mora da se okrece dovoljno je da donja strana bude zapecana, a gore mekan i socan.

Meso izvaditi pažljivo i pore?ati u sud u kome ce se služiti. Dodati i krompir i onda preliteri sve sa saftom od

mesa. Uz ovo meso ide svaka salata po želji, kiseli ili slatki kupus, paradajz, kisele krastavci ili paprike.

Savet

Ovako spremljeno meso i krompir su veoma ukusni i so?ni, a meso je lepljivo kao da je preliveno medom i ne treba vam nož koliko je meko. Kad sam prvi put poslužila gostima svi su se oduševili i imali utisak da je kao ispod sa?a. Naravno još je lepše ako pravite teletinu. Tako?e sa krompirom mogu se dinstati ve?a par?ad šargarepe, ja ovaj put nisam. Ako pravite manju koli?inu možete sve staviti u jedan ve?i tiganj samo povr?e dodati kasnije. Mogu?e je i u velikom ?uve?u ovo praviti, pokriti folijom i u rerni dinstati sa kasnijim dodavanjem povr?a. Izuzetno je ukusno i ima?ete vrhunski ru?ak.