

## **Junetina kao ispod saca (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **3 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kgjuneceg paufleka, vrata i ribica**
- **1,5 kgkrompira**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **1,5-2 dlulja**

### **Priprema**

Meso usitniti na manje komade recimo velicine pesnice i poreajte 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 takoe 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. Krompirvje 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 cešće proveravati da ne zagori jer treba samo malo da porumeni. Krompir ne mora da se okreće dovoljno je da donja strana bude zapecena, a gore mekan i socan.

Meso izvaditi pažljivo i poreati u sud u kome ce se služiti. Dodati i krompir i onda preliti sve sa saftom od mesa.

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

### **Savet**

Ovako spremljeno meso i krompir su veoma ukusni i soni, 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 saa. Naravno još je lepše ako pravite teletinu. Takoe sa krompirom mogu se dinstati vea parad šargarepe, ja ovaj put nisam. Ako pravite manju koliinu možete sve staviti u jedan vei tiganj samo povre dodati kasnije. Mogue je i u velikom uveu ovo praviti, pokriti folijom i u rerni dinstati sa kasnjim dodavanjem povra. Izuzetno je ukusno i imaete vrhunski ruak.