

# Borondeo

## Za 6 osoba

300 g junećeg mesa  
½ glavice crnog luka  
50 g kukuruznog belog brašna  
1 l vode  
1 kašičica soli  
½ kašičice bibera  
250 g zlatne mešavine za čorbu

## Začinska mešavina

3 kašike jabukovog sirćeta  
2 kašičice origana  
2 kašičice goliće  
2 kašičice bosiljka  
2 kašičice ljute aleve paprike  
2 kašičice bibera u zrnu  
2 kašičice đumbira u prahu  
2 kašičice soli  
10 g sušenih vrganja

## Prilog

50 g rukole  
50 g čeri paradajza  
20 g kiselih krastavaca  
1 lepinja

## Način pripreme

1. U blenderu izmiksati sve suve začine za mešavinu, osim sirćeta.
2. Juneće meso iseći na kocke i marinirati ga jabukovim sirćetom i kašikom mešavine začina, oko 3 sata.
3. U kipuću vodu dodati luk isečen na rebarca, posoliti, a odmah zatim dodati i meso ocedeno od marinade. Kuvati dok meso potpuno ne omekša.
4. Pred kraj kuvanja dodati mešavinu za čorbu i kuvati još 15 minuta, dok povrće ne omekša.
5. Kuvanu čorbu usitniti štapnim mikserom i vratiti na vatru. Uz neprestano mešanje dodati kukuruzno brašno i kuvati još 5 minuta. Ostaviti da se borondeo dobro ohladi.
6. Servirati kao namaz uz lepinju sa svežom rukolom, čerijem i kiselim krastavcem.