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 golice
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 oceđeno od marinade. Kuvati dok meso potpuno ne omekša.

4. Pred kraj kuvanja dodati mešavinu za čorbu i kuvati jos 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.