

# Juneći perkejt

1 kg junetine (plećka)  
300 g crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
2 lovorova lista  
1 kašičica soli  
1 kašičica bibera  
1 kašika suvog začina  
3 čena belog luka  
2 kašike slatke začinske paprike  
100 g slanine u listićima  
2 dl kisele pavlake  
100 g krem sira  
4 kašike maslinovog ulja  
neutralna pavlaka po potrebi  
1 veza peršunovog lista

## Rezanca

3 jaja  
300 g brašna  
1 kašičica soli

## Način pripreme

1. Luk, isečen na rebarca, propržiti na ulju u dubljoj šerpi. Kada luk malo omekša dodati lovor i kašičicu soli. Meso iseći na sitnije kocke i dodati u šerpu. Meso začiniti suvim začinom i biberom. Kada meso dobije koricu naliti vodom da dobro ogrezne. Krčkati dok meso ne omekša. Pred kraj kuvanja dodati začinsku papriku.

2. Slaninu iseći na manje komade i propržiti je.

3. **Rezanca:** Od svih sastojaka zamesiti testo koje mora malo da odstoji. Oklagijom razvući testo što tanje, ostaviti da se testo malo osuši. Iseći rezance u željeni oblik i posuti brašnom da se ne bi lepili. Iseći testo po dužini na četiri dela, a zatim na trake. Ostaviti da se malo osuše i skuvati u ključaloj slanoj vodi.

4. Rezanca ocediti, nauljiti i pomešati sa sirom i pavlakom i na kraju posuti prženom slaninom i sitno seckanim peršunovim listom.