Juneći perkelt

1 kg junetine (plećka)
300 g crnog luka
½ 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.