

Zapečena junetina sa povrćem na Kajin način

Zapečena junetina sa povrćem

800 g junećeg buta
2 štapića celera
1 glavica crnog luka
3 šargarepe
5 listova lovora
1 kašičica majčine dušice
1 kašika suncokretovog ulja
2 kašike brašna
2 kašike vorčester sosa
750 ml goveđeg bujona
750 ml paradajz soka
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine

Način pripreme

U šerpi sa suncokretovim uljem propržiti sitno seckan crni luk, ukoso sečenu šargarepu i celer. Začiniti morskom solju, šarenim biberom, majčinom dušicom, lovorovim listom i vorčester sosom. Kratko sve propržiti, pa dodati sok od paradajza. Meso iseći na deblje trake, posuti ga brašnom i staviti u šerpu. Kuvati sve zajedno i postepeno dodavati goveđi bujon. Kad se malo zgusne prebaciti šerpu pokrivenu folijom u rernu zagrejanu na 140°C na 2,5 sata. Poslednjih 15 minuta skinuti foliju i povišiti temperaturu na 180°C. Servirati i ukasiti sa malo sveže majčine dušice.

