



Divljač.

Junetina na način kao divljač.

Sastojci: 2 kg junećeg buta, 3 žlice masti, 3 žlice brašna, 1 žlica šećera, 1 žlica senfa, 1 žlica soka od limuna.

Rasol: 500 g mrkve, 100 g korijena peršina, 750 g luka, 3 litre vode, papar, sol, lovorov list.

Krumpirovi kiflini: 1,2 kg krumpira, 100 g brašna, 2 dcl ulja, 2 jaja, sol.

Rasol: U vodu se stavi na kolutiće narezana mrkva, peršin i luk. Dodaju se lovorov list, papar i sol. Kuha se dok povrće ne omekša, ohladi se.

Junetinu od buta (u komadu) stavimo u rasol, tako da meso bude pokriveno povrćem. U rasolu stoji dva do tri dana. Nakon toga se meso izvadi, stavi u namašćenu tepsiju i peče oko 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Kad je meso napola pečeno, izvadi se, izreže na dva cm debele ploške. Iz rasola se izvadi povrće i smiksa. Od masti i brašna se napravi zaprška. Kad ona malo porumeni, doda se žlica šećera i zalije vodom od rasola. Dodaju se povrće i narezano meso te prelije sokom od pečenja mesa. Zalije se vrućom vodom da meso bude pokriveno. Pirja se dok meso ne omekša. Na kraju se po želji može dodati žlica senfa, limunov sok ili dvije žlice vrhnja. Služi se uz krumpirove kifle ili okruglice od žemljica.