Junetina s mladim graškom

Jednostavan

Postoje ta neka jela koja teško ostaju za poslije, najčešće su vrlo jednostavna, ali ne manje ukusna i pojedu se odmah. Danas je na meniju junetina s mladim graškom i noklicama jer je sezona mladog povrća koje možete već na svakoj tržnici nabaviti. Osim toga, junetinu ćete naći na akcijskoj ponudi do kraja mjeseca tako da nemate što razmišljati, rutu sam vam složila… pija via Mesnica Ravlić via kujna još samo šalabahter u kojem ću izostaviti mjerne jedinice jer su one proporcionalne veličini lonca, društva i raspoloženja….

Sastojci:
– juneća lopatica Ravlić
– luk
– svinjska mast Ravlić
– češnjak
– mladi grašak
– mlada mrkva
– mladi krumpir
– mljevena paprika
– svježe sjeckani timijan
– goveđi temeljac
– peršin list
– sol, papar

– sol

– 1 jaje
– brašno
– malo ulja

Nasjeckajte meso na kockice i luk na sitno, očistite povrće, mrkvu narežite na kolutove, krumpir na kockice. Ispržite luka na toploj masti dok ne postane staklast, dodajte meso, pržite sa svih strana dok ne promijeni boju, smanjite vatru i pirjajte lagano dok se sva tekućina iz mesa ne reducira i meso počne pržiti. Dodajte nasjeckanu mrkvu i kratko popržite s mesom, češnjakom pa promiješajte i čim češnjak zamiriši, dodajte mljevenu papriku i timijan. Dobro promiješajte, kratko propržite pa zalijte vrelim temeljcem (može i voda) toliko da je meso i povrće pokriveno, dodajte krumpir i kuhajte na laganoj vatri cca 45 minuta do sat vremena. Nakon pola sata dodajte očišćeni grašak. Dolijevajte temeljac ili toplu vodu po potrebi. Posolite.

Zamutite jaje s malo ulja i soli, dodajte brašno dodajući koliko je potrebno za relativno rijetko tijesto, ali gušće od onoga tekućeg za palačinke. Kada ste sigurni da se skuhalo meso i ostatak povrća, počnite čajnom žličicom vaditi male noklice (utrostruče se kuhanjem) i pažljivo spuštati u lonac. Moja mjera je trećina čajne žličice za normalnu veličinu noklica. Promiješajte i kratko kuhajte dok noklice ne isplivaju na površinu. Provjerite okus, dodajte sol i papar po potrebi, isključite i ubacite šaku svježe sjeckanog peršin lista… Dobar tek!