**Autor**Kristina Bogdan

ShareTweetSaveEmail

1

Izražene količine su za 2 osobe

Otprilike 400 g junetine staviti kuhati u 3 litre vode. Temeljac začiniti vegetom, paprom i soli, ubaciti i svežanj peršina, a jedan list peršina ostaviti za dekoraciju. Kuhati na laganoj vatri otprilike 40 minuta. Od temeljca se može skuhati juha ili ga koristite na drugi način, a junetinu na tanko narezati.

Oguliti krumpir, oprati korijen komorača i narezati na kocke. Kuhati u posoljenoj vodi i izraditi pire uz dodatak maslaca. Pire servirati uz pomoć štrcaljke za kreme.

Očistiti svježi hren i naribati ga na sitno. Hren pomiješati sa majonezom i vrhnjem.

Sirovu rotkvicu narezati na ploške, a mrkvu na prutiće. Narezano sirovo povrće servirati na umak od hrena, majoneze i vrhnja te ukrasiti listićem peršina, komorača i vlasca.

* Po mogućnosti, jelo poslužiti uz domaći kukuruzni kruh.

Pomalo klasično jelo, ali opet drugačije- fina i mekana junetina se odlično slaže sa kremastim i slatkastim pireom od krumpira i komorača, sirovo i tanko narezano povrće za dozu hrskavosti, a umak od hrena, majoneze i vrhnja ovo jelo zaokružuje u jednu skladnu cjelinu.

400 g junetina
4 kom. krumpir
1 kom. korijen komorača
20 g maslac
3 čajna žličica sol
2 jušna žlica majoneza
2 jušna žlica kiselo vrhnje 12% mm
1 kom. korijen svježeg hrena od 10 cm
2 kom. svježa rotkvica
1 kom. svježa mrkva

svežanj svježeg peršina
vlasac
list komorača
1 jušna žlica vegeta
½ čajna žličica mljeveni papar



NAMIRNICE

400 g junetina
4 kom. krumpir
1 kom. korijen komorača
20 g maslac
3 čajna žličica sol
2 jušna žlica majoneza
2 jušna žlica kiselo vrhnje 12% mm
1 kom. korijen svježeg hrena od 10 cm
2 kom. svježa rotkvica
1 kom. svježa mrkva
svežanj svježeg peršina
vlasac
list komorača
1 jušna žlica vegeta
½ čajna žličica mljeveni papar

Način pripreme

1

Izražene količine su za 2 osobe

Otprilike 400 g junetine staviti kuhati u 3 litre vode. Temeljac začiniti vegetom, paprom i

soli, ubaciti i svežanj peršina, a jedan list peršina ostaviti za dekoraciju. Kuhati na laganoj vatri otprilike 40 minuta. Od temeljca se može skuhati juha ili ga koristite na drugi način, a junetinu na tanko narezati.

Oguliti krumpir, oprati korijen komorača i narezati na kocke. Kuhati u posoljenoj vodi i izraditi pire uz dodatak maslaca. Pire servirati uz pomoć štrcaljke za kreme.

Očistiti svježi hren i naribati ga na sitno. Hren pomiješati sa majonezom i vrhnjem.

Sirovu rotkvicu narezati na ploške, a mrkvu na prutiće. Narezano sirovo povrće servirati na umak od hrena, majoneze i vrhnja te ukrasiti listićem peršina, komorača i vlasca.

* Po mogućnosti, jelo poslužiti uz domaći kukuruzni kruh.

Pomalo klasično jelo, ali opet drugačije- fina i mekana junetina se odlično slaže sa kremastim i slatkastim pireom od krumpira i komorača, sirovo i tanko narezano povrće za dozu hrskavosti, a umak od hrena, majoneze i vrhnja ovo jelo zaokružuje u jednu skladnu cjelinu.

Odbjeglo june u polju hrena
NAMIRNICENačin pripreme