



## Dinstana junetina u crvenom vinu s gljivama

*Bouquet garni*, svezanj zacinskog bilja, idealan je za zacinjavanje jela poput gulasa i supa, pa ga slobodno ubacite i u sledece jelo. Nakon kuvanja buketic izvadite, a za prilog poslužite pire krompir.

### Sastojci

#### Broj osoba: 6

- 2 kasike ulja
- 80 g pancete
- 80 g luka
- 1 cesanj belog luka
- 500 g gljiva (sampinjoni, shiitake)
- 20 lukcica
- 1 kasika [Vegete](#)  
sveze mleveni biber
- 1 kg junetine od buta
- 40 g pšeniceg ostromg brasna tip 400
- 2 kasike maslaca
- 300 ml crvenog vina
- 30 ml konjaka
- 1 grancica timjana
- 1 grancica persuna
- 1 list lovora
- 2 kasike sveze naseckanog persuna



Vreme pripreme: 2 h

Energetska vrednost: 558 kcal / 2332 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Na kasici ulja kratko proprzite pancetu narezanu na snite, dodajte isto narezan luk narezan i kratko prodinstajte.
2. Dodajte zgnjeceni beli luk, gljive isecene na cetvrtine i lukcice, te uz dodatak Vegete i papra pirjajte na laganoj vatri dok tekucina ne ispari. Maknite s vatre.
3. Junetinu narezite na kockice, a potom je uvaljajte u brasno. Na preostalom zagrejanom ulju i maslacu popecite pobrasnjeno meso.
4. Zalijte vinom i konjakom, dodajte timijan, persun i lovor vezane kuhinjskim koncem. Meso dinstajte u pokrivenoj posudi na laganoj vatri oko 90 minuta uz povremeno mesanje i dolivanje vodom.
5. Dodajte dinstane gljive i dinstajte sve zajedno jos oko 10 minuta, pa na kraju pospite sveze naseckanim persunom.

### Posluzivanje

Posluzite toplo uz pire krompir.





## Dinstana junetina u crvenom vinu s gljivama

---

### Savet

Lučice prelijte vrelom vodom i kratko ostavite da odstoje kako bi lakse odstranili ljusku.

### Moja biljeska

