

Gulaš sa junetinom i bukovacom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** juneceg mesa
- **400 g** (jedno pakovanje) bukovaca
- **2 glavice** crvenog luka
- **200 g** pasiranog paradajza
- **150 ml** belog vina
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** kisele pavlake
- suvi biljni zacini
- biber
- origano
- **2 kašice** aleve paprike
- kari
- ulje

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti da se dinsta, na malo ulja. Posoliti, prema ukusu, i uz povremeno dolivanje vode, dinstati meso, dok ne omekša.

Crveni luk iseci sitno, a bukovace na kockice. Kada meso omekša ubaciti luk i pecurke. Sipati belo vino i nastaviti sa dinstanjem, na laganoj vatri. Kada vino ispari, dodati pasirani paradajz, neutralnu i kiselu pavlaku, sve navedene zacine, pa nastaviti sa krckanjem još pet minuta. Gulaš poslužiti uz krompir pire ili testeninu uz salatu, po želji.

Savet