

# **Juneci gulaš**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g** juneceg mesa (but ili plecka)
- **3 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **1 veci cenebelog luka**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevene slatke paprike**
- **malo soli**
- **malobibera**
- **maloiseckanog peršuna**
- **1 puna kašikabrašna**

## **Priprema**

Ugrejati dobro ulje i propržiti luk da blago porumeni. Dodati meso i dobro ga ispržiti, da ne bude crveno ni sa jedne strane. Naliti vodom da ogrezne (da pokrije sve sastojke), dodati šargarepu i malo posoliti, staviti lovorođ list, suvi zacin i biber. Smanjiti vatru i ostaviti da se lagano krčka dok meso ne bude skoro mekano. Povremeno promešati. Po potrebi dodati još malo vode. U ciniju staviti alevu papriku i brašno. Sve sastojke razmutiti sa malo hladne vode, da ne bude grudvica. Dodati u šerpu sa mesom i promešati. Zatim dodati rendani beli luk i seckani pešun. Ostaviti da se sve lagano krčka još 10-tak minuta, povremeno promešati. Ako je pregusto, dodati malo tople vode. Služiti uz špagete ili pire krompir.

## **Savet**