Juneci crveni gulaš

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junece krtine
- **400 g**crnog luka
- **200 ml**soka od paradajza
- **1 kašicica**suvog peršuna
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice**crvene mlevene paprike
- **6 kašika**ulja
- **po ukusu**so
- biber

Priprema

Propržiti na ulju sitno seckani crni luk sve dok ne dobije žutu staklastu boju. Doliti malo vode i ostaviti da se dinsta oko 10 minuta. Kada je luk prodinstran, dodati 2 kašicice crvene mlevene paprike i junetinu iseckanu na kockice. Doliti još vode (tek toliko da se prekrije meso), ubaciti peršun i ostaviti da se krcka uz povremeno mešanje i dolivanje vode. Što se duže kuva, gulaš je lepši. Petnaestak minuta pred kraj kuvanja dodati suvi biljni zacin i sok od paradajza, posoliti i pobiberiti po ukusu i dodati bosiljak. Služiti uz pire krompir.

Savet