

Pijani teleci gulaš



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g teletine**
- **2 velike glavice crnog luka**
- **4 šargarepe**
- **1/2 l crnog vina**
- **500 g pradajz sosa**
- **po željisoli**
- **po željibibera**
- **po željibelog luka u prahu**
- **po potrebi ulja**

Priprema

Sitno isecicrni luk i šargarepu i staviti u šerpu da se prži na ulju. Dodati meso seceno u kocke i zaciniti po želji. Pržiti na jakoj vatri oko 5 minuta, onda dodati vino, a nakon 5 minuta paradajz sos. Na lagnoj vatri krckati oko 2 sata. Po potrebi nalivati po malo vode.

Savet

Kao prilog možete ili makarone ili rižu, ali obavezno zelenu slatu.