

Gulaš sa junecom džigericom u crnom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneca džigerice
- **2 vece glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 dl** crnog vina
- **1 dl** vode
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- biber
- suvi biljni zacín
- **2-3 list** alovera
- **2-3 kašike** kecapa

Za prilog:

- **200 g** pirinca
- voda
- suvi biljni zacín

Priprema

Iseckati sitno crni luk i na kockice šatgarepu pa prodinstati na maslinovom ulju. Kada je luk staklast dodati beli luk (isto iseckan sitno) i isecenu džigericu na kockice, dodati i lovorov list. Pržiti uz postepeno dolivanje vode i vina. Pred kraj dinstanja (potrebno je oko 30 minuta) dodati kecap i zaciniti zacinom i biberom. Servirati uz bareni pirinac ili po želji.

Savet