

Juneci gulaš u kotlicu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg juneceg mesa
- 200 g dimljene slanine
- 3 srednja strukapraziluka
- 1 srednji celer
- 3 vece šangarepe
- 2 ljute paprike
- 4 kašikemasti
- 2 kašikesuvog zacina
- 2 dl belog vina
- 1/2 l kuvanog paradajza
- 1 kašikabibera

Priprema

Zagrejati mast pa u nju dodati iseckanu slaninu i blago propržiti.

Na svakih 10 minuta dodavati izrendano povrće. Celer, šangarepu, iseckan praziluk.

Iseckano junece meso na kocke dodati da se prodinsta 20 minuta.

Zatim preostale sastojke sipati u kotlic pa kuvati dok meso ne omekša. Ljuta paprika se stavlja prepolovljena, kada kotlic doe u fazu kuvanja jer je kasnije vadim kada postigne dovoljnu ljutinu, (odlucuju gosti).

Gustinu odreivati dodavanjem provrele vode, a slanost podešavati samo suvim biljnim zacinom. Prijatno.

Savet

Svako sebi neka izabere pie jer uz ovakav gulaš sve se slaže!!