Juneci gulaš (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **500 g**juneceg buta
- **1 dl**paradajz soka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**cili sosa
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**peršunovog lista
- **2** šargarepe
- **3 dl**vode

Priprema

Naseckati crni i beli luk na sitne kockice, šargarepu na kolutove. Uzeti glineno keramicku ciniju i staviti povrce, dodati junetinu iseckanu na kocke pa dodati paradajz sok, alevu, cili sos, suvi biljni zacin, biber, so, peršun i vodu. Promešati i poklopiti posudu. Staviti u rernu na 180°C i ostaviti 3h da se krcka.

Savet

Gulaš sam spremala bez ulja.