

Gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g junetine bez kosti
- **2** glavice crnog luka
- **1** veka šargarepa
- **1** limun
- **1/2** kašice sode bikarbone
- **1** kašik agustina
- **2** kašike brašna
- so
- biber
- mješavina začina
- **2** kašike slatke mljevene crvene paprike
- (ili 1 kašika ljute, 1 kašika slatke)

Priprema

Sjediniti sok od limuna, sodu bikarbonu i gustin, pa dodati na kockice sjeckenu junetinu. Dobro sjediniti, pa ostaviti pola sata. Zatim meso začiniti mješavinom začina i brašnom, pa u tavi kratko ispržiti, tek da meso promijeni boju. U šerpi na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati meso.

Sve začiniti solju, biberom i mljevenom crvenom paprikom, pa dodati rendanu šargarepu.

Preliti sa vodom, pa krckati na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. Pred kraj kuvanja dodati malo svježeg, sjeckanog peršuna.

Gotov gulaš poslužiti uz pire krompir ili kuvani pirinac, po ukusu. Prijatno.

Savet