

Gulaš sa crnim vinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** junceceg mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **300 g** šampinjona
- **100 ml** crnog vina
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 ljuta** papricica (sveža)
- **2** lovorova lista
- **1,5 kašice** belog luka u prahu
- **1/3 kašice** cimeta
- biber
- suvog biljnog zacina

Priprema

Crni luk iseckati sitno i staviti da se dinsta na malo ulja. Meso iseci na kockice, dodati luku i nastaviti sa dinstanjem, uz dolivanje, po malo, tople vode. Meso i luk posuti biberom i vegetom. Posle 10-ak minuta, od dinstanja, sipati crno vino, dodati iseckanu ljutu papricicu, lovorov list, beli luk u prahu i cimet. Meso dinstati, sve dok ne omekša.

Kada je meso omekšalo dodati šampinjone, krupnije isecene. Nastaviti sa dinstanjem, dok pecurke malo ne omekšaju. Naliti sa pasiranim paradajzom, ako je potrebno, još dosoliti i krckati oko 10 minuta. Poslužiti uz krompir pire ili testeninu.

Savet