

Juneci gulaš



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** juneceg mesa (but ili plecka)
- **3 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 veci** cenbelog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** mlevene slatke paprike
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **malo** iseckanog peršuna
- **1 puna kašika** brašna

Priprema

Ugrejati dobro ulje i propržiti luk da blago porumeni. Dodati meso i dobro ga ispržiti, da ne bude crveno ni sa jedne strane. Naliti vodom da ogrezne (da pokrije sve sastojke), dodati šargarepu i malo posoliti, staviti lovorov list, suvi zacin i biber. Smanjiti vatru i ostaviti da se lagano krcka dok meso ne bude skoro mekano. Povremeno promešati. Po potrebi dodati još malo vode. U ciniju staviti alevu papriku i brašno. Sve sastojke razmutiti sa malo hladne vode, da ne bude grudvica. Dodati u šerpu sa mesom i promešati. Zatim dodati rendani beli luk i seckani pešun. Ostaviti da se sve lagano krcka još 10-tak minuta, povremeno promešati. Ako je pregusto, dodati malo tople vode. Služiti uz špagete ili pire krompir.

Savet