

Juneci gulaš (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg mesa
- **3** vece šargarepe
- **3 vece** glavice crnog luka
- **1** celer
- **250 ml** tomata
- **3** vece iseckane paprike
- **maloulja**
- **malo** aleve paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašice** bibera

Priprema

Na ulju propržiti junece meso, koje se prethodno isece na kocke. Kada se zarumeni dodati isecen crni luk, šargarepu, celer, papriku i paradajz. Dinstati na laganoj vatri uz postepeno dodavanje vode. Dodati zacine. Ostaviti da se krcka 60 minuta.

Savet