

Juneci gulaš (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg junetine (plečka ili vrat)
- 1-1,5 kg luka
- 500 ml crnog vina
- 100-150 g špeka
- 1 žlica koncentrat rajčice - paradajza
- po ukusu sol
- po ukusu papar
- po ukusu suvi biljni začini
- 2 lovorova lista
- senf
- 1-2 češnjaka belog luka

Priprema

Meso operite, posušite kuhinjskim ručnikom, narežite na kockice i začinite solju, paprom, suvim biljnim začinom i senfom. Tako začinjeno ostavite u pacu cca 30 minuta.

Dok se meso paca za to vrijeme narežite luk na sitno i špek na male prutice.

Kada ste narezali luk i špek u dublju posudu u kojoj ste predhodno zagrijali ulje ubacite meso i pržite ga da se zatvori sa svih strana i izvadite u drugu posudu.

Na ulje na kojem ste zatvorili meso ubacite luk i špek te dinstajte dok luk ne požuti, zatim ubacite meso, lovor i

podlijte vinom i vodom tako da prekrijete meso, smanjite vatru i poklopite te tako kuhajte cca 2 h uz povremeno miješanje i dolijevanje vode ili vina (kako kome pase).

Nakon što je meso omekšalo i luk se raspao dodajte žlicu koncentrat rajcice i zacinite po ukusu solju, paprom, suvim zacinom, češnjakom i kuhajte još koju minutu.

Servirajte uz široke rezance ili okruglice od kruka i zelenu salatu

Savet

Kad dinstate luk dodajte žličicu šeera da vam luk ne sjedne teško na želudac. I dobar tek.