Gulaš (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**juneceg mesa
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**masti
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3 veca cena**belog luka
- **1 kašika**aleve paprike
- **1/2 vezice**peršuna
- **1**lovorov list
- **1 grancica**svežeg, ruzmarina
- **100 ml**crnog vina
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**sinih šampinjona
- biber
- suvog biljnog zacina

Priprema

U dublji tiganj staviti ulje i mast, pa staviti na vatru, da se zagreje. Junece meso iseci na kocke i staviti ga na zagrejanu masnocu, da se prži.

Kada meso pobeli i kada ispari pola vode, koju je meso pustilo, dodati crni luk, sitno isecen, pasirani paradajz, alevu papriku, lovor, ruzmarin, biber i suvi biljni zacin (biber i suvi biljni zacin dodati po ukusu).

Dobro promešati i dinstati na tihoj vatri, uz postepeno dodavanje vode, sve dok meso ne omekša. Kada meso bude mekano dodati šampinjone, isecene na pola.

Nastaviti sa dinstanjem, oko 10-ak minuta, pa dodati crno vino, paradajz pire, beli luk i iseckani peršun. Dobro promešati.

Dinstati dok se sok ne zgusne.

Poslužiti uz obarenu testeninu.

Savet