# *Juneci gulaš sa školjkicama*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **700 g**juneceg mesa
- **1 kg** crnog luka
- **3** šargarepe
- **malo** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** bosiljka
- **3 kasicice** aleve paprike
- **malo** bibera
- **1 kesa** školjkica (makarona)

## Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i sitno saseckati na kockice, staviti u šerpi sa malo ulja i soli da se uprži, povremeno mešajuci da ne zagori.

Meso saseckati na komade i zaciniti šolju, suvim biljnim zacinom, biberom i bosiljkom. Dodati uprženom luku i šargarepi i izmešati da se sjedini. Dodati i alevu papriku i malo vode, pa ostaviti na umerenoj vatri da se krcka dok se meso ne skuva i ne bude mekano.

Skuvati makaronu i poslužiti uz vruc gulaš.

Prijatno :)

## Savet

Ko voli može dodati i malo ljute tucane paprike .