

Juneci gulaš (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 500 **g** junecjeg buta
- 1 **dl** paradajz soka
- 1 **kašicica** aleva paprike
- 1 **kašicica** suvog biljnog začina
- 1 **kašicica** cili sosa
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- 1 **kašika** peršunovog lista
- 2 šargarepe
- 3 **dl** vode

Priprema

Naseckati crni i beli luk na sitne kockice, šargarepu na kolutove. Uzeti glineno keramičku činiju i staviti povrće, dodati junetinu iseckanu na kocke pa dodati paradajz sok, alevu, cili sos, suvi biljni začini, biber, so, peršun i vodu. Promešati i poklopiti posudu. Staviti u rernu na 180°C i ostaviti 3h da se krcka.

Savet

Gulaš sam spremala bez ulja.