

Gulaš sa crnim vinom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa
- **4** šargarepe
- **1 kg** crnog luka
- **1/2 korena** celera
- **po potrebi** ulja
- **1** cašasuvog crnog vina
- **2-3** lovorova lista
- **1/2 kašicice** bibera
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** mlevenog umbira
- **2 kašicice** karija
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **2-3 kašicice** aleve paprike
- **1 kesa** makarona

Priprema

Luk, šargarepu i celer ocistiti i saseckati na kockice. Staviti u dubljoj, nauljenoj šerpi, posoliti i upržiti da omekša. Povremeno dolijte po malo vode, koliko je potrebno da ne zagori.

Meso saseckati na krupnije komade i dodati uprženom povrcu. Izmešati da se sve sjedini, pa dodati zacine. Naliti malo vode, tek toliko da prekrije smesu, poklopiti i ostaviti da krcka na umerenoj vatri.

Povremeno promešati i kada meso bude mekano i raskuva se dodati jednu cašu crnog vina. Krckati još 2-3

minuta, pa skloniti i poslužiti uz skuvane makarone.

Savet

Jako ukusan gulaš, vino definitivno daje poseban šmek ovom jelu :)