

Dejkin gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g melevenog mesa (junece)
- 2-3 režnja dimnjene slanine
- 1 manja juneća kobasica
- 1 glavica crvenog luka
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 kolut rendanog celera
- 500 ml tomat (kuvani paradajz u tetrapaku)
- 1 dl belog vina
- origano
- so
- biber
- peršun
- 1 mala kašičica slatke crvene paprike u prahu
- 1 pakovanje tankih špageta
- 1 kesica parmezana

Priprema

Dinstati juneće mleveno meso, sa sitno seckanim crnim i crvenim lukom i propasiranim belim, rendanim celerom, slaninom i kobasicom. Nakon 15-ak minuta sve to, preliter tomat prelivom i po potrebi dodati vode, da ogrezne masa.

Kuvati sat vremena uz povremeno dodavanje vode, ako je potrebno. Na kraju dodati sve začine i vino.

Špagete skuvati u slanoj vodi, ocediti i malo nauljiti.

Servirati špagete, preliv od mesa i gore posuti parmezan.