

Gulaš sa njokama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**juneceg vrata
- **1 glavica**crvenog luka
- **150 ml**crnog vina
- **150 ml**vode
- **150 ml**paradajz sosa
- so
- biber
- bijeli luk u prahu
- bosiljak
- 2mrkve

Priprema

Luk sitno isjeckati pa prodinstati. Mrkvu isjeckati pa dodati u luk. Posoliti.

Kada se malo prodinsta isjeckati meso na sitne kockice pa dodati u šerpu. Poklopiti i ostaviti 10-ak minuta da se dinsta.

Zatim naliti vino, sos, vodu. Zaciniti. Poklopiti i ostaviti da se krcka na laganoj vatri sat i po do dva dok meso ne omekani.

Fant nije potreban jer ce gulas i ovako biti preukusan. Koristila sam domaci paradajz sos.

Njoke skuhati. Servirati njoke, a preko prelići gulaš.

Savet

Uživajte!