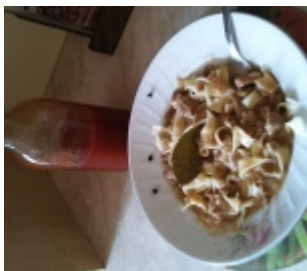


## *Juneci gulaš sa taljatelama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za gulaš:**

- **400** g juneceg ribica ili paufleka
- **2** vece **glavice** crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **1** dlkuvanog paradajza
- **1** listlorbera
- **5-6** zrnabibera
- **1-2** kašicicu aleve paprike
- **1** kašiku brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljni zacina
- **po ukusu** bibera

#### **Testenina:**

- **400** g taljatela ili druge testenine

### **Priprema**

Na ulju propržiti crni luk isecen na rebarca pa dodati meso iseceno na kocke pa sve zajedno još malo pržiti. Onda dodati vodu da meso i luk ogreznu. Dodati sitno seckan beli luk, zacine. Kuvati 1,5-2'h dok meso ne bude sasvim mekano. U toku kuvanja dodati paradajz, a pred kraj kašiku brašna razmucenu u malo hladne vode.

Dok se kuva gulaš skuvati testeninu.

Kad je skuvano služiti zajedno.

## **Savet**

Ovo je jedno od mojih najomiljenijih jela.