

Juneci gulaš



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** paprika
- **3** paradajza
- **5 šnicli** juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 list** lovora

Dodatak:

- **5** krompira
- **1** šolj amleka
- **1 kašicica** margarina

Priprema

U šerpu izdinstati iseckan crni luk, zatim dodati iseckanu šargarepu i papriku. Doliti vode i dinstati 15ak minuta. Zatim, mesto iseckati na kockice i dodati u šerpu, zaciniti, doliti vode i dinstati 60 minuta.

Paradajz oguliti (skinuti kožicu), zatim ga iseci na sitno. I ubaciti u šerpu dodati u meso, ubaciti lovorov list i dinstati još 30.ak minuta.

Za to vreme, ocistite krompir presecite na pola ubacite u ključalu vodu i kuvati 15.ak min. Kada je krompir

gotov, izgnjeceiti ga, dodati soli mleko i margarin. I napraviti glatku smesu.

Savet

Poslužiti krompir pire i gulaš preko. Prijatno.