

Juneci gulaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500** gjunetine bez kosti
- **maloulja**
- **2 glavice**crnog luka
- **1 vecaš**argarepa
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašice**bibera
- **1 kašik**mješavine zacina
- **1 kašic**amljevene crvene paprike
- **1 kašik**koncentrata paradajza
- **oko 400 ml**vode
- **1 kašic**abrašna
- **po ukusu**origano, ružmarin

Priprema

Na zagrijanom ulju propžiti meso, narezano na parcad.

Nakon 5 minuta dodati i luk, narezan na kockice. Kada luk postane staklast, dodati i na kockice narezanu šargarepu. Smanjiti temperaturu, poklopiti i ostaviti sa se krcka u vlastitom soku oko 30 minuta. Šerpu povremeno protresti, te provjeriti ima li tecnosti. Nakon pola sata dodati zacine (so, biber, mješavinu zacina, origano, mljevenu crvenu papriku, koncentrat paradajza. Promiješati, sipati vodu, pa staviti grancicu ružmarina. Poklopiti i ostaviti da se krcka nekih 40-50 minuta. Ukoliko volite gušci gulaš, sipajte manje vode ili napravite klasicnu zapršku od jedne kašike brašna, pa dodajte u meso. Krckati još 5-6 minuta.

Poslužiti uz pire krompir, kuhani pirinac, tjesteninu ili palentu i sezonsku salatu.

Savet