

Juneci gulaš (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg buta iseckanog na kockice
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **300-400 ml** vode
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po želji** biber
- **2** lovorova lista

Priprema

Luk iseckati sitno pa ga izdinstati na malo ulja, kada luk postane staklast dodati meso, promešati, poklopiti i krckati na laganoj vatri 10 minuta. Nakon 10 min doliti 100 ml vode i krckati na laganoj vatri oko sat vremena uz povremeno mešanje i dolivanje vode ukoliko ispari. Nakon sat vremena krckanja dodati zacine, naliti vodom i krckati još sat vremena da voda ispari i gulaš se malo zgusne.

Savet

Gulaš služiti uz pire krompir ili makarone.