

# Gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800** g junetine bez kosti
- **2** glavice crnog luka
- **1** vekašargarepa
- **1** limun
- **1/2** kašičice sode bikarbone
- **1** kašik gustina
- **2** kašike brašna
- so
- biber
- mješavina zacina
- **2** kašike slatke mljevene crvene paprike
- (ili 1 kašika ljute, 1 kašika slatke)

## Priprema

Sjediniti sok od limuna, sodu bikarbonu i gustin, pa dodati na kockice sjecenu junetinu. Dobro sjediniti, pa ostaviti pola sata. Zatim meso zaciniti mješavinom zacina i brašnom, pa u tavi kratko ispržiti, tek da meso promijeni boju. U šerpi na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast, dodati meso.

Sve zaciniti solju, biberom i mljevenom crvenom paprikom, pa dodati rendanu šargarepu.

Preliti sa vodom, pa krckati na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. Pred kraj kuvanja dodati malo svježeg, sjeckanog peršuna.

Gotov gulaš poslužiti uz pire krompir ili kuvani pirinac, po ukusu. Prijatno.

### **Savet**