

Gulaš s junetinom, bundevom i pivom

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 30 ml ulja + 20 ml ulja
- ~500 g junetine za gulaš
- 3 luka
- 100 g mrkve
- 50 g korijena peršina
- 3 češnja češnjaka
- 1 žlica sjeckanog lista peršina
- 1 žlica slatke dimljene paprike
- 2 dl piva
- 200 g K plus pasirane rajčice
- 500 g bundeve
- 2,5 dl vode
- 1 list lovora
- Sol
- Crni papar

Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu zagrijte 20 ml ulja pa dodajte meso narezano na kocke, dobro zapecite sa svih strana na jačoj vatri, oko 10 minuta. Izvadite meso.

Smanjite vatru na srednju jačinu, dodajte još 10 ml ulja i sitno nasjeckani luk, lagano posolite i dinstajte 15 minuta. Ako luk ostane bez tekućine podlijte s par žlica vode. Potom dodajte naribanu mrkvu i korijen peršina te dodajte još malo soli. Dinstajte 5 minuta pa vratite meso, dodajte sitno nasjeckan češnjak i list peršina, dimljenu papriku, crni papar, lovor, a odmah zatim i pivo. Kuhajte poklopljeno povremeno miješajući.

Nakon 20 minuta dodajte pasiranu rajčicu. Nastavite kuhati na srednjoj vatri 20 minuta, povremeno miješajući. Podlijte s 1,5 dl vode i smanjite vatru na lagano.

Bundevu ogulite, narežite na kockice, prelijte s 20 ml ulja, posolite i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 1 h.

Za to vrijeme kuhajte gulaš na laganoj vatri, povremeno miješajući i podlijevajući vodom ako vam se učini da je u loncu nedostaje. Dodajte kockice pečene bundeve i podlijte s 1 dl vode da finalno prilagodite gustoću. Provjerite je li jelo dovoljno slano i prilagodite začine. Kuhajte još 5 minuta da se okusi prožmu.

Servirajte uz pire.

Dobar tek!