

# Gulaš s junetinom, bundevom i pivom



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



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

## Nutritivne vrijednosti

## 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!