

Gulaš od junetine i crnog vina



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

200 ml crnog vina
500 g junetine
500 g luka
3 češnja češnjaka
250 g mrkve
100 g slanutka iz konzerve
100 g leće iz konzerve
75 g koncentrata rajčice
500 ml vode
2 žličice slatke mljevene paprike
50 ml ulja
2 žličice soli
Žličica papra
Žlica svježeg peršina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U suradnji sa: *Priče jedne kuhače*

Meso narežite na kocke, luk na sitne kockice, češnjak na listiće, a mrkvu na malo deblje kolutove. U dublju posudu za kuhanje stavite ulje i dobro zagrijete, a zatim dodajte meso pa ga popecite. Izvadite popečeno meso i ostavite sa strane.

Na istom ulju stavite pirjati luk dok ne omekša pa dodajte češnjak i nakon 5 minuta mrkvu i pirjajte 10 minuta. Dodajte meso i nastavite pirjati na srednje jakoj vatri podlijevajući s vinom. Nakon 10 minuta smanjite vatru na najmanje i nastavite kuhati dok vino ne ispari. Dodajte vodu i kuhajte još 90 minuta ili dok meso ne omekša. Ukoliko je potrebno, dodajte još vode kojom sami regulirate gustoću gulaša.

Nakon 90 minuta dodajte sol i papar, umiješajte crvenu mljevenu papriku i koncentrat rajčice i kuhajte još 10 minuta. Kada je meso kuhano (mekano da ga možete prepoloviti vilicom), dodajte ocijeđenu leću, slanutak i peršin, promiješajte i poklopite.

Poslužite toplo uz omiljenu salatu i čašu vina.