



Gulaš s njokima

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

60 dag luka
80 dag junetine
5 dag suhих vrganja
10 dag mrkve
10 dag slanine
žličica koncentrata rajčice
3 dl crnog vina
žličica senfa
2 žlice brašna
sol
lovor
papar
ružmarin
list celera
ulje
svinjska mast



Luk pirjajte na ulju i svinjskoj masti. Kad poprimi zlatnu boju, dodajte meso. Potom dodajte i vrganje, slaninu, naribanu mrkvu, pa nastavite pirjati sat i pol.

Dodajte koncentrat rajčice, senf i brašno te pirjajte 15 minuta.

Ulijte crno vino i temeljac, začinite pa pustite da se kuha još dva sata.

Poslužite s toplim njokima.

Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

