Junetina na lovački

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe



Sastojci

Sastojci (za 4 osobe):

- 800 g junećih kockica za gulaš
- 1 žlica ulja
- 2 luka
- 50 g slanine
- 1 velika mrkva
- 1/2 korijena peršina
- 40 g korijena celera
- 2 češnja češnjaka
- 200 ml crnog vina
- 400 ml temeljca
- 1 žlica Garden good koncentrata rajčice
- 1 žlica pekmeza od šljiva
- 4 Garden good suhe šljive
- 1 lovorov list
- 1 žličica dimljene paprike
- nekoliko listića suhih gljiva (npr. vrganja)
- 2 žlice vinskog octa
- sol
- papar

U loncu zagrijte ulje pa meso zapecite sa svih strana. Ako je potrebno, pecite ga u nekoliko tura kako bi dobilo lijepu boju. Izvadite meso i ostavite sa strane.

Na istoj masnoći popržite sitno nasjeckanu slaninu i luk. Dodajte nasjeckanu mrkvu te nasjeckani korijen peršina i celer. Dodajte dimljenu papriku i koncentrat rajčice te posolite i popaprite. Dinstajte oko 7 minuta, dok povrće ne omekša.

Vratite meso u lonac pa dodajte sitno sjeckani češnjak. Ulijte vino i temeljac, dodajte lovorov list, pekmez od šljiva, suhe šljive i po želji suhe vrganje. Sve dobro promiješajte, poklopite i kuhajte na laganoj vatri oko 2 sata, uz povremeno miješanje, dok meso ne omekša. Po potrebi dolijte još vode.

Kušajte i po potrebi dodatno začinite sa soli i paprom te dodajte vinski ocat. Junetinu na lovački poslužite uz njoke, palentu ili knedle od kruha.

Skeniraj za prikaz na web stranici