

# Juneći gulaš



 Jednostavan

Kad ekipa kaže pripremamo se za vikendicu, obično kreću dogovori oko toga hoćemo baciti nešto na roštilj ili u kotlić. Ovaj put smo se odlučili za klasični gulaš, bogatog okusa, s prekrasnim komadima mesa savršene boje i mirisa koji nas uvijek sve okupi oko vatre. Recept je pisan za 10 ljudi, ali sve sastojke slobodno prilagodite manjem broju ljudi i uživajte u ovoj specijalitetu i kod kuće.



Sastojci su za 10 ljudi :

- 3 kg junećeg buta
- 1 kg junećeg flama (potrbušine)
- 4 glavice crvenog luka
- 2 paprike
- 2 mrkve
- 1 l crnog vina

1 dcl konjaka  
Sol  
Papar u zrnju  
Mljeveni papar  
Kadulja  
Majčina dušica  
Ružmarin  
Lororov list  
2 ulice crvene slatke paprike  
1 žličica crvene ljute paprika  
1-2 zlice Smeđi sećer  
2-3 žlice glatkog brašna  
Svinjska mast  
6 dcl tekuće rajčice



Meso narezati na kockice, posoliti i pomiješati s brašnom. Dinstati meso cca 15 min na jakoj vatri u loncu u kojem ćete kuhati gulaš, izvaditi van.



Luk, mrkvu i papriku izmiksati ili jako sitno nasjeckati. Deglazirati lonac s konjakom, dodati žlicu svinjske masti, ubaciti usitnjeno (nasjeckano) povrće, svježe začine, papar u zrnu, mljeveni papar, sol, ljutu i slatku papriku te dinstati 15 min. Nakon 15 min, vratiti meso u lonac i podliti sve s vinom. Nakon što prokuha, smanjiti vatru i kuhati cca 2 sata, povremeno pomiješati. Nakon sat vremena kuhanja dodati tekuću rajčicu.



Kad je gulaš gotov, najbolje ćete procijeniti po mesu, kad je meso skuhanu, skinite gulaš s vatre. Najbolje poslužiti uz njoke ili lovačke knedle te kupus ili zelenu salatu.

#### TIPS & TRICKS:

Kako bi se povrće bolje raskuhalo i zagustilo gulaš, tijekom dinstanja povrća, dodati pola žličice sode bikarbone. Bez obzira na to što u hranu svi često stavljamo svakakva vina koja se nađu u kući, ipak zapamtite: što bolje vino, to bolje jelo.

