

Teleći gulaš s bundevom i krumpirom



 Jednostavan

Pravi jesenski recept pun arome i boja je pripremila draga Matejka a recept je i na njenom [blogu](#).



Meso očistite od masnoća i žilica pa narežite na komade oko 2×2 cm. Posolite i popaprite te uvaljajte u brašno.

U dubljoj zdjeli zagrijte maslinovo ulje pa vrlo kratko prepecite meso sa svih strana. Izvadite ga na tanjur pa u zdjelu ulijte vino, miješajući kako biste pokupili sve zapečene dijelove brašna i masnoće. Kuhajte par minuta dok se vino malo ne reducira i alkohol ne ispari, a zatim dodajte sitno sjeckanu mrkvu i luk. Pirajte 5-6 minuta pa dodajte sitno sjeckani češnjak i koncentrat rajčice, promiješajte.





U povrće odmah dodajte meso, lovorov list i oko 500 ml vode, poklopite i kuhajte uz krčkanje oko 45 minuta.

Za to vrijeme pripremite bundevu i krumpir – očistite ih i narežite na komadiće nešto manje od mesa. Dodajte u gulaš kad je meso već omekšalo, podlijte s još vode (da prekrijete sadržaj zdjele) te dodajte malo soli i papra. Kuhajte polupoklopljeno oko 20 minuta, tj. dok krumpir i bundeva ne omekšaju. Na kraju dodatno začinite po ukusu, pospite s malo sjeckanog svježeg peršina i poslužite vruće sa žlicom vrhnja.

Dobar tek!