

Juneća gulaš juha



Mislim da svaka regija ima svoj način pripreme gulaša . Ovaj put vam želim pokazati kako ja pripremam jednu od mojih omiljenih gulaš juhi . Priprema je vrlo jednostavna, a okus fantastičan .

U ovoj gulaš juhi mi se izuzetno sviđa razno povrće koje mu daje posebnu aromu i okus .

SASTOJCI :

1 kg junećeg mesa

2 glavice velikog luka

4 češnja češnjaka

4 žlice maslaca

2 žlice crvene slatke paprike

1 $\frac{1}{2}$ žličice ljute paprike

3 žlice rajčice iz tube

300 ml . crnog vina

sol

1600 ml . goveđeg temeljca

3 žlice šećera

4 žličice mažurana (suhog)
10 stabljika peršina (svježeg)
3 lovorova lista
4 – 5 srednja krumpira
2 – 3 velike mrkve
4 paprike (žute i crvene)
sol
1 žličicu papra

DODATAK PO POTREBI :

2 žlice gustina
50 ml. vode

PRIPREMA :

- 1 . izrezati meso na kocke a luk na sitne kockice ...
- 2 . krumpir oguliti i izrezati kao meso na kocke ...
- 3 . mrkvu oguliti pa zatim izrezati na kolutove ...
- 4 . peršin oprati i sitno isjeckati ...
- 5 . paprike oprati , očistiti a zatim izrezati na trakice ...
- 6 . staviti maslac da se zagrije , zatim dodati meso i pržiti ga 5 minuta da promjeni boju ...
- 7 . zatim dodati luk , češnjak i pržiti nekih 7 do 8 minuta ...
- 8 . dodati ljutu papriku , slatku papriku , rajčicu iz tube a zatim pržiti još 3 do 4 minute ...
- 9 . zaliti temeljcem , dodati vino , šećer , papar , mažuran i

soli po vašem ukusu ...

10 . dobro izmješati , staviti poklopac , zatim kad prokuha dodati lovorov list i smanjiti štednjak na laganu vatru tako da gulaš juha lagano kvrčka u zatvorenom loncu oko 45 minuta ...

11 . dodati krumpir , mrkvu , peršin i papriku ...

12 . sve dobro izmješati i kuhati još 20 minuta odnosno dok krumpir ne bude kuhan .

NAPOMENA :

kad se gulaš juha skuhala po potrebi možete dodati gustin koji pomješate sa vodom i zgusnuti gulaš juhu po vašoj želji . Ja osobno ne dodajem gustin iz tog razloga što mi ima savršenu gustoću za gulaš juhu .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri