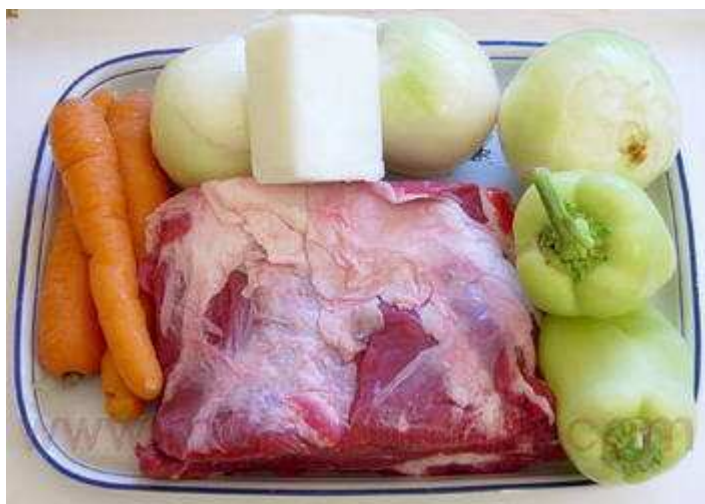


Gulaš

v2 01.08.2015



- 3 VŽ Vegete (30 g)
- 1 VŽ soli (10 g)
- 3 VŽ (70 g) koncentrata od rajčice
- 2 VŽ slatke mljevene paprike (20 g)
- ½ VŽ sušeni [bijeli luk](#) (2g)
- 1 MŽ sušene ljute paprike
- 1 MŽ mljevenog [kiml](#) (2g)
- 2 MŽ sušenog [timijan](#) (2g)
- 2 MŽ sušenog [ružmarin](#) (2g)
- 2 MŽ sušenog [mažuran](#) (2g)
- 3 [klinčić](#)
- 5 zrna [piment](#)
- 3-4 listova [lovor](#)
- 2-2,5 l mesnog temeljca



- 250 g mrkve
- 500 g crvenog luka
- 500 g zelene ili crvene mesnate paprike
- 150 g masti (svinjska)
- 1,3 kg mesa od **juneći but 2/3 i vrat 1/3**
- 750 g krumpira

[Op. a] Za gulaš mi se najbolje pokazala mješavina junećeg buta i vrata. **Gulaš možete spremati** i sa govedinom. Ako **gulaš radite sa govedinom** dodajte je u trenutku kada luk pri dinstanju pozlatni. **Gulaš sa govedinom** mi je najbolje ispadao kada sam ga kuhao u kotliću iznad otvorene vatre. Kod spremanja na šparetu koristim junetinu. **[/Op. a]**

Nakon brda pročitanih **recepta za spremanje gulaša** odlučio sam se za sljedeću **mješavinu začina za gulaš**. Frišku mješavinu **začina za gulaš** spremite tako da [mažuran](#), [timijan](#), [ružmarin](#), kao i [klinčić](#), [piment](#), sušeni [bijeli luk](#), [kiml](#) prah u jednom mužaru izdrobite u fini prah.

Prije nego upotrijebite **začin za gulaš**, prosijte ga kroz sito da bi se odstranile zaostale grančice.

Nemate li mužar za drobljenje možete ih samljeti u mlincu za kavu. [Mlinac nakon mljevenja začina očistite na sljedeći način.](#)





Gulaš spremam na dva slična načina koji se razlikuju samo u tome da li je povrće **u gulašu** izmiksano (kada koristim neko meso koje se kraće kuha) ili ostane cijelo (kod govedine).

Ugrijte masnoću i na nju ubacite luk i prodinstajte ga do zlatne poje. Dodajte papriku (svejedno jer žuta ili crvena, glavno da je mesnata, u **okusu gulaša** nisam primjetio veliku razliku, možda je sa crvenom malo puniji okus) i mrkvu narezanu na tanke listiće.

Prodinstajte sve dok luk ne postane smeđkast (ne smje zagoriti).

Odvojite suvišnu [masnoću](#).

Dodajte koncentrat rajčice i lagano prodinstajte da rajčica zamirišu. Maknite sa štednjaka, ako želite miksati povrće.

Dodajte pola [mesnog temeljca](#) i sve sa ručnim mikserom izmiksajte, najmanje šta možete.

Dok se dinsta luk i mrkva narežite **junetinu** na kockice veličine 1x1 cm te je naglo poržite na tavi bez ulja.

Meso za gulaš pržite toliko dugo dok se izvana ne napravi korica.

Meso dodajte **povrću za gulaš** i podlijte sa ostatkom temeljca.



Dinstano **povrće za gulaš** vratite na štednjak, dodajte **meso za gulaš**, sve [začine](#) i [lovorovo lisće](#).

Gulaš kuhajte na laganoj vatri 2-3 sata ili dok meso ne omekani. Krumpir dodajte, ovisno o sorti, pred sam kraj kuhanja. Zamjenite li pri kuhanju polovicu [mesnog temeljca](#) sa [vinom](#), dobit će te **vinski gulaš**. Prije serviranja gulaš ostavite sat, dva da se odmori.

[Op. a] Svakako probajte **u gulaš** na početku dodati 1 VŽ sušenih, mljevenih vrganja.

Gulaš kuhajte u gusnatim posudama, one su izvrsne za dugotrajno dinstanje i kuhanje jer kuhaju indirektnom toplinom. **[Op. a]**



www.moja-kuhinja.com