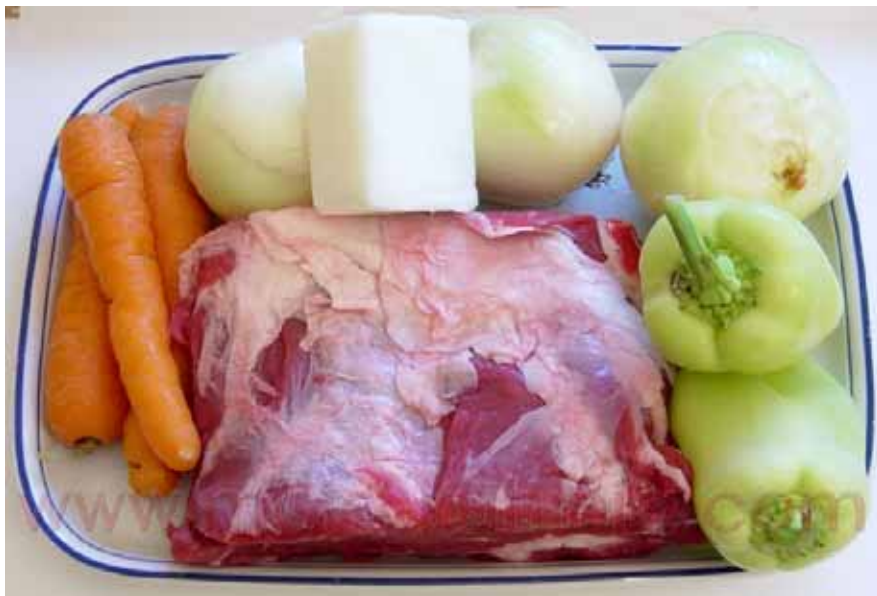


# Gulaš



3 VŽ Vegete  
3 VŽ koncentrata od rajčice  
2 VŽ slatke mljevene paprike  
½ VŽ sušenog bijelog luka  
1 MŽ sušene ljute paprike  
1 MŽ mljevenog kimla  
2 MŽ sušenog timijana  
2 MŽ sušenog ružmarina  
2 MŽ sušenog mažurana  
3 klinčića  
5 zrna pimenta  
10 listova lovora  
2,5 l govedske juhe



250 g mrkve  
1 kg crvenog luka  
2 zelene paprike  
150 g masti (svinjska)  
1,3 kg mesa od vrata mladog bika  
(može i junetina)  
750 g krumpira



Napravite sami frišku mješavinu začina tako što će te neposredno prije upotrebe sušene mažuran, timijan, ružmarin, kao i klinčić, pimet, sušeni bijeli luk, kiml prah u jednom avanu izdrobit u fini prah.

Prije nego ga upotrijebite, prosijte ga kroz sito da bi se odstranile zaostale grančice.

Nemate li avan za drobljenje, uzmite umjesto sušenih začina, duplo manju količinu već mljevenih.

Ugrijte masnoću i na nju ubacite luk te papriku i mrkvu narezanu na tanke listiće.



Prodinstajte sve dok luk ne postane smeđkast(ne zagoren).

Odvojite suvišnu masnoću i stavite je na stranu (ne bacajte)



Dodajte kocentrat rajčice, i lagano prodinstajte da rajčica lagano zamiriši., Maknite sa štednjaka.

Dodajte pola govedske juhe i sve sa ručnim mikserom izpirirajte najfinije šta možete.



Vratite na štednjak, dodajte sve začine i lovorovo lisće te ostatak govedske juhe.

Zamjenite li pri kuhanju polovicu govedske juhe sa vinom, dobit će te vinski gulaš.

Kuhajte pol sata na laganoj vatri.



U međuvremenu meso narezano na kockice propržite naglo na masnoći koju ste stavili na stranu.

Pri rezanju mesa pripazite da režete okomito na vlakna, jer će meso tako biti mekanije.

Tako proprženo meso sa saftom dodajte u gustu juhu i kuhajte daljnjih 20-tak minuta. U ovisnosti o mesu, kuhajte meso dok je na pola kuhano.



Dodajte krumpir narezan na kockice i ponovno pokupite suvišnu masnoću. Kuhajte dok krumpir ne omekani.

Volite li malo kiseliije dodajte par žlica kvasine.



**Dobar tek!!**