



# Teleći gulaš s krumpirom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

600 g telećeg buta  
2 žlice K Plus maslinovog ulja  
1 luk  
2 češnja češnjaka  
1 žlica koncentrata rajčice  
2 dl crnog vina  
7 dl temeljca  
1 žličica slatke paprika  
muškatni oraščić  
5 krumpira  
Sol i papar  
Peršin

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso očistite od masnoće i izrežite na kockice veličine 2\*2 cm. Na jakoj vatri zagrijte lonac s debelim dnom, dodajte ulje i meso. Dinstajte dok meso ne dobije boju sa svih strana, oko 10 minuta.

Smanjite vatru na srednju jačinu, dodajte sitno nasjeckani luk i češnjak, posolite i popaprite i dinstajte oko 7 minuta. Dodajte koncentrat rajčice i pržite minutu. Podlijte vinom i kuhajte dok alkohol ne ispari, oko 10 minuta.

Dodajte temeljac, slatku papriku i muškatni oraščić i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša, oko 1 sat. Povremeno promiješajte.

Krumpir ogulite i narežite na kocke pa ga dodajte u lonac i kuhajte dok ne omekša, oko 25 minuta. Dolijte još vode po potrebi.

Provjerite nedostaje li jelu soli i papra i začinite po želji. Servirajte posuto sjeckanim peršinom.

Dobar tek!