**Juneći gulaš**

 2 kg junetine narezane na kocke

 1 kg luka

 1/2 kg crvene rog paprike

 1/4 kg mrkve

 1 žlica svinjske masti

 1 žlica koncentrata rajčice

 1 žlica slatke mljevene crvene paprike

 1 žličica ljute mljevene crvene paprike

 5 češnjeva češnjaka

 1 dcl crnog vina

 sol

 papar

 vegeta

 lovorov list

Dan prije pripreme junetinu narezati na kocke i marinirati u soli, papru, češnjaku i malo ulja. Na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk i malo posoliti kako bi luk prije uvenuo. Kad luk postane staklast dodati crvenu rog papriku i mrkvu narezanu na kockice i nastaviti pirjati. Dodati junetinu i bez dodavanja vode nastaviti pirjati uz povremeno miješanje. Kad sva voda ispari, dodati vino, vegetu, sol, papar, koncentrat rajčice, mljevenu slatku i ljutu papriku te lovorov list. Kad vino ispari, dolijati juneceg temeljca ili vode tek toliko da prekrije meso. Uz povremeno miješanje i dolijevanje pirjati dok meso ne omekša, otprilike 2 sata, na laganoj vatri uz povremeno miješanje.